

Frühlings- Inspiration

AUSGABE 01 • 2025 DAS REZEPTMAGAZIN VON ALDI SUISSE

EIER
RESTE BESTENS
VERWERTEN

TOMATEN
AROMATISCH UND
SOMMERLICH

BOWLE
FRUCHTIGE
ERFRISCHUNG

28

REZEPTE
FÜR DICH
ZUM
NACHKOCHEN

GENUSS IM FRÜHLING UND SOMMER

DIE BESTEN REZEPTIDEEN FÜR WARMER TAGE



WWW.ALDI-SUISSE.CH





HEIMATLIEBI ZUM DRIBISSE



Viele unserer Spezialitäten
tragen das Gütesiegel
regio•garantie



Herausgeberbrief

KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE

Liebe Leserin, lieber Leser!

Wenn die ersten Blumen aus dem Boden spriessen und die Tage wieder länger werden, hält auch die frische, leichte Kulinarik Einzug auf unseren Tellern. Die Ernte von frischem Gemüse, zarten Kräutern und reifen Früchten bringt eine Fülle an neuen Aromen und Farben in unsere Küchen. Der Frühling lädt dazu ein, Geschmäcker wiederzuentdecken, die für diese Zeit des Jahres typisch sind – von knackigen Salaten bis zu aromatischen Spargelgerichten. In der Kombination aus Natur und Genuss spiegelt sich die Lebensfreude der Saison wider, die uns sowohl mit neuen Rezeptideen als auch mit Wertschätzung für die frischen Produkte der Region bereichert.

Die warme Jahreszeit beginnt mit dem Osterfest. Ab Seite 6 zeigen wir dir Rezepte, bei deren Zubereitung die übriggebliebenen gekochten Eier Verwendung finden.

Ein Brunch im Frühling ist mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein Fest der Leichtigkeit und Frische, und die ideale Gelegenheit, gemeinsam mit Freunden und Familie entspannt die vielfältigen Aromen der Saison zu geniessen. Die passenden Rezepte findest du ab Seite 20 im Magazin.

Tomaten sind bekannt für ihre intensive Süsse und ihre leicht säuerliche Note. Besonders in der warmen Jahreszeit können Tomaten mit ihrem Geschmack und ihrem Aroma punkten. Wir haben daher besonders schmackhafte Rezepte für dich zusammengestellt, von denen du dich ab Seite 36 inspirieren lassen kannst.

Wenn der Frühling in den Sommer übergeht, darf man sich an lauen Abenden von einem fruchtigen Prickeln verwöhnen lassen. Unseren Rezepten für raffinierte und erfrischende Bowlen kann man nicht widerstehen! Reife Früchte und Beeren sorgen ab Seite 66 für ein unvergleichliches Aroma. Wer Schaumweine lieber pur im Glas geniess, findet eine grosse Auswahl auf den Seiten 80–81.

In diesem Sinne darf ich dir viel Vergnügen bei der Lektüre der aktuellen Ausgabe unseres Magazins «Frühlings-Inspiration» und gutes Gelingen beim Ausprobieren unserer Rezepte wünschen.

Dein
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

« IN DER KOMBINATION AUS
NATUR UND GENUSS
SPIEGELT SICH DIE
LEBENSFREUDE DER
SAISON WIDER. »

IMPRESSUM MEDIENINHALBER VERLAG Falstaff Verlag Schweiz AG, Kirchenweg 8, 8008 Zürich FALSTAFF-REDAKTION SCHWEIZ Herzog & Vombach GmbH c/o, Falstaff Verlag Schweiz, Stadthausstrasse 53, 8400 Winterthur, redaktion@falstaff.ch, falstaff.com. Gegenstand des Unternehmens ist die Herausgabe, der Verlag und der Vertrieb von Zeitschriften und Drucksachen aller Art unter der Bezeichnung «Falstaff». EIGENTÜMER FALSTAFF SCHWEIZ Falstaff Österreich (100%) HERAUSGEBER Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Mag. Elisabeth Kamper, Wolfgang M. Rosam, Sophie-Marie von Haugwitz VERWALTUNGSRAT Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam ANZEIGENKOORDINATION Christiane Ceccarelli, Viktoria Gartner, CHEFREDAKTION Herta Scheidinger ART DIRECTOR Harald Wittmann-Duniecki FOTO DIRECTOR Bianca Demsa, Produktfoto: ALDI SUISSE, beige stellt PRODUKTION Konstantin Riemerschmid LEKTORAT Selina Beisteiner VERTRIEB, LESER- UND ABO SERVICE Kornelia Pirker (Leitung Vertrieb und Abo), Thomas Wagner (Vertriebsmanager), Lukas Kröll, Clara Neumüller, Birgit Niedl, Martina Oppermann, Caroline Souchon (Abo & Leserservice, Vertrieb), T: +41 43 2107029, abo@falstaff.ch HERSTELLER Druckerei Berger, Wiener Strasse 80, A-3580 Horn GESELLSCHAFT DER FALSTAFF VERLAGSGMBH 67 % Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23 % JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10 % Angelika Rosam



Frühlings- Inspiration



6 RESTEESSEN NACH OSTERN



20 BRUNCHTIME



16 BIO-QUALITÄT

Die *retour aux sources* Bäuerinnen und Bauern stehen für Nachhaltigkeit und BIO-Qualitätsprodukte aus der Schweiz.

6 NICHTS BLEIBT ÜBRIG

Rezepte für das Eier-Resteessen nach Ostern.

16 MEHR ALS EINE ZUTAT

Was BIO-Eier mit bester Qualität ausmacht und worauf du achten solltest.

18 BESONDERES FÜR OSTERN

Das Ostersortiment von ALDI SUISSE für gelungene Feiertage.

20 DAS LEBEN IST EIN BRUNCH!

Genussvolle Rezepte für einen schmackhaften Brunch.

34 BESTES FÜR DEINEN BRUNCH

Alles, was man für den Brunch braucht, direkt von ALDI SUISSE.

36 DIE SONNNE SCHMECKEN

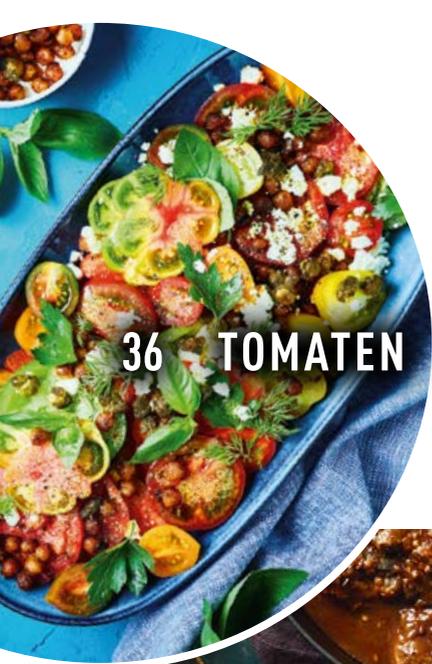
Tomaten-Rezepte, die nach viel Sonne schmecken.

48 WER DEN SOMMER LIEBT ...

Auberginen sind vielfältig und schmecken herrlich.

60 TIPPS & TRICKS

Tipps, mit denen deine Auberginengerichte besser gelingen.



36 TOMATEN

INHALT



AUSGABE 01 • 2025



48 AUBERGINE



66 BOWLE

62 WEINE FÜR SONNIGE TAGE

Eine Auswahl an leichten Weinen von ALDI SUISSE.

66 FRISCH, FRUCHTIG, PRICKELND

Aromatisch-frische Bowle-Rezepte.

80 PRICKELNDER GENUSS

Schaumweine von ALDI SUISSE für Party und laue Abende.

82 TIPPS & TRICKS

Fünf Tipps für deinen Sommersalat.

3 IMPRESSUM
3 EDITORIAL

PRICKLER ZUM GENIESSSEN
Die besten Schaumweine im ALDI SUISSE Sortiment!



80 SOMMER IM GLAS

Bei Festen mit Freundinnen, Freunden und der Familie darf es im Glas richtig prickeln.



HIER BLEIBT NICHTS ÜBRIG

Jedes Jahr nach Ostern dasselbe Problem:
Das Fest ist vorbei, die Eier sind noch da. Wir haben
einige köstliche Ideen gesammelt, wie du die bunten
Dinger auf genussvolle Weise verwendest.

FOTOS STINE CHRISTANSEN **FOODSTYLING** WILL SMITH

GEDÄMPFTER LAUCH MIT EI-VINAIGRETTE



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

ZUTATEN

- 6 junge Lauchstangen
- 2–3 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier, hart gekocht
- 1 EL LE GUSTO Senf
- 1 TL Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Schuss Weissweinessig
- 4 EL BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 2 EL FRESH CUT Frische Petersilie, gehackt
- 1 TL SAVEURS SUISES Frischer Schnittlauch im Topf, gehackt
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- Lauch rüsten, nur die weissen und hellgrünen Teile verwenden. In einer Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen, Stangen bei schwacher Hitze 10–15 Minuten darin köcheln. Lauch in einem Sieb abtropfen lassen, die Stangen sollen ganz bleiben.
- Die Vinaigrette zubereiten: In einer Schüssel Senf, Zucker, Zitronensaft, Essig, Pfeffer und etwas Salz verrühren. Mit einer Gabel das Öl darunterschlagen, bis die Vinaigrette cremig wird.
- Lauchstangen auf einer Servierplatte längs anrichten. Eier schälen, halbieren und das Eigelb herausnehmen. Eigelb und Eiweiss getrennt mit einer Raffel raspeln. Petersilie und Schnittlauch vermengen. Vinaigrette über den Lauch träufeln, dann Eigelb, Kräuter und Eiweiss so darüberstreuen, dass Farbstreifen – gelb, weiss, grün – entstehen. Lauwarm mit knusprigem Baguette servieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BIO-EIER «RETOUR AUX SOURCES»

Die BIO-Eier von RETOUR AUX SOURCES stammen von Hühnern aus Freilandhaltung. Sie sind online rückverfolgbar bis zu den Bäuerinnen und -Bauern.





GARPROBE

Wenn du Lauch in sprudelndem Wasser kochst, bei der Hälfte der Zeit einen Biss-Test machen. Denn der Lauch sollte nicht zu weich oder gar matschig werden.





PROFI-TIPP

BROTAUFSTRICH

Die Soleier können entweder als Snack gegessen oder aber zu Brotaufstrich weiterverarbeitet werden. Für einen Aufstrich beispielsweise Eier und etwas Schinken fein hacken, mit Crème fraîche, Frischkäse und frischem Schnittlauch vermischen.



PICKLED EGGS – SOLEIER



REZEPT FÜR
6 EIER



ZUBEREITUNGSZEIT
3 TAGE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Gericht, das endlos variiert werden kann. Das schönste Ergebnis wird mit einer Lake aus Randen erzielt – eignet sich besonders gut für bereits rot gefärbte Ostereier. Die Gewürze können nach Geschmack variiert werden.

ZUTATEN

- 6 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier, hart gekocht
- 1 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Rande
- 1 Zwiebel
- 250 ml LE GUSTO Apfelessig
- 500 ml Wasser
- 30 g Zucker
- 30 g Salz
- 2 EL Meerrettichmousse
- 1 EL schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Rande und Zwiebel grob schneiden. Alle Zutaten ausser die Eier in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen und etwas auskühlen lassen.
- Die Eierschalen rundum anknacksen oder Eier schälen, je nachdem, ob du gleichmässig gefärbte Eier haben willst oder welche mit Streifenmuster. In ein grosses Glas geben und mit der Flüssigkeit be-giessen, sodass sie vollständig bedeckt sind.
- An einem dunklen, kühlen Ort mindestens drei Tage oder bis zu einem Monat ziehen lassen.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BIO-RANDEN «RETOUR AUX SURCES»

Die BIO-Randen wurden schonend vorgegart und eignen sich hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Smoothies und als Beilage. Auch in vegetarischen Hauptgerichten übernehmen sie gerne die Hauptrolle.





PROFI-TIPP

MIT ODER OHNE SCHALE?

Sind die grünen Spargeln dünn und komplett grün, brauchst du sie im Normalfall nicht zu schälen. Sind die grünen Spargeln dicker oder sind die Enden noch weiss, ist es empfehlenswert, das untere Drittel zu schälen, damit die Spargeln nicht bitter schmecken.

GRÜNE SPARGELN MIT SAUCE GRIBICHE



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein französischer Saucen-Klassiker, der so ziemlich alles besser macht, womit er in Berührung kommt. Probiere die Sauce auf gebratenem Fisch, gekochter Zunge, Schinken oder, so wie hier, einfach auf gebratenen Spargeln.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 2 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier, hart gekocht
- 2 hart gekochte Eidotter von RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeiern
- 2 TL LE GUSTO Senf
- 20 ml Weissweinessig
- 6 EL BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 4 SAVEURS SUISSSES Essiggurken
- 15 kleine CUCINA NOBILE Kapern
- 1 Handvoll frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch)
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE SPARGELN

- 1 Bund grüne Spargeln
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- BIO NATURA Parmigiano Reggiano
- Saft einer halben Zitrone

ZUBEREITUNG

- Eigelb, Senf, Essig und Olivenöl mischen, bis eine cremige Paste entsteht. Die Essiggurken, Kapern und die hart gekochten Eier fein hacken und mit den Gewürzen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Spargeln in einer grossen Pfanne in reichlich Olivenöl auf beiden Seiten etwa 2–3 Minuten pro Seite braten, bis sie schön braun sind und etwas Blasen werfen. Auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garnieren. Parmesan reiben und gemeinsam mit Zitronensaft abschmecken.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

ESSIGGURKEN «SAVEURS SUISSSES»

Essiggurken sind vielseitig verwendbar und eignen sich gut als Zutat für Saucen und Brotaufstriche.







KAI LOG KHEU – SCHWIEGERSOHN-EIER WIE IN THAILAND



REZPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN FÜR DAS CHILI-CARAMEL

- 50 ml Wasser
- 100 g Rohrzucker
- 1 Zitrone, geriebene Schale
- 3–4 EL ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- 2 EL BIO NATURA Honig
- 1 EL SCHWEIZER BIO-Apfelessig
- ½ EL GOURMET Hot & Spicy

ZUTATEN FÜR DIE EIER

- BELLASAN Frittieröl
- 6 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier, nicht zu hart gekocht (6 Minuten), geschält
- 2 EL Bundzwiebel, dünn geschnitten und knusprig frittiert
- 2 Bundzwiebeln, dünn geschnitten
- 1 kleiner Bund SAVEURS SUISES Frischer Basilikum im Topf
- 2 Chilis, der Länge nach geschnitten

ZUBEREITUNG

- Zuerst die Caramel-Sauce vorbereiten: Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, die Zitronenschale zugeben. Einkochen lassen, bis die Sauce eindickt. Sojasauce, Honig, Apfelessig und Gewürzmischung Hot & Spicy zugeben, gut einkochen lassen, abschmecken und von der Hitze nehmen.
- Frittieröl auf 180 °C erhitzen und die Eier einlegen. 4 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Abtropfen lassen.
- Auf einem Servierteller die halbierten Eier auflegen. Grosszügig mit der Sauce beträufeln, mit beiderlei Bundzwiebeln (frittiert und roh) und gezupftem Basilikum sowie frischem Chili garnieren und servieren.



PROFI-TIPP

BRAUN STATT WEISS

Rohr- oder brauner Zucker erinnert im Geschmack an Caramel. Ideal für Saucen.

LYONNAISER SALAT MIT GEBRATENEN GEFÜLLTEN EIERN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

ZUTATEN

- 6 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier, hart gekocht
- 1 rohes Eigelb vom RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier
- 1 TL LE GUSTO Senf
- 2 EL SAVEURS SUISSES Frischer Schnittlauch im Topf
- 1 Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- 1 Kopf Friséesalat, gewaschen und trocken geschleudert
- 150 g NATURE SUISSE Rohessspeck
- BELLASAN Oliven-Bratöl
- 2 EL LE GUSTO Senf
- 2 EL Weissweinessig
- Saft einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 4–6 EL BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 3 EL HAPPY HARVEST Paniermehl

ZUBEREITUNG

- Die Eier schälen und der Länge nach halbieren. Eigelb vorsichtig herauslösen, in einer Schüssel mit dem rohen Eigelb, 1 TL Senf, Schnittlauch, gehackter Chili, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken. In die Eiweisshälften füllen.
- Frisée in mundgerechten Stücken in eine Salatschüssel geben. Speck in

Stifte schneiden und in einer heissen Pfanne mit etwas Oliven-Bratöl knusprig braten. Speckstifte herausheben, das Fett aufbewahren. Senf, Essig, Zitronensaft mit Salz und Pfeffer glatt rühren, unter Rühren das Olivenöl zugliessen, sodass ein cremiges Dressing entsteht. Abschmecken. Die Eier mit der gefüllten Seite nach unten zuerst in das Paniermehl tauchen und dann in die Pfanne mit dem heissen Speckfett setzen. Bei sanfter Hitze 2 Minuten braten, bis sie leicht braun geworden sind. Nicht wenden! Salat mit dem Dressing anmachen, den Speck darüber verteilen und die gebratenen Eier daraufsetzen.



PROFI-TIPP

SCHÄRFE REDUZIEREN

Wer die Chilis nicht zu scharf mag, kann die scharfen Scheidewände und Kerne vor der Verarbeitung entfernen.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

ROHESSSPECK «NATURE SUISSE»

Der würzige Rohessspeck eignet sich als Snack oder als aromatische Zutat für viele Gerichte.



Für erfolgreiche
Tierhaltung



MEHR ALS EINE ZUTAT

Eier gehören zu Ostern einfach dazu, und auch von einem Brunch sind sie nicht wegzudenken. Doch das ist noch lange nicht alles, was sie können: Kaum ein Gericht oder Gebäck kommt ohne Eier aus. Im Jahr 2023 wurden in der Schweiz pro Kopf durchschnittlich 189 Eier (inkl. Eiprodukte) konsumiert. Um so wichtiger ist, dass die Qualität stimmt!

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Die Gesundheit und die nachhaltige Haltung der Hühner ist Dominik Aregger ein grosses Anliegen.

Sicherheit beim Kauf von Eiern bietet geprüfte BIO-Qualität. Darum setzt ALDI SUISSE mit der exklusiven BIO-Eigenmarke *retour aux sources* neue Massstäbe. So erfüllt jedes Produkt acht Grundwerte: Regionalität, Umweltschutz, Gentechnikfreiheit, Tierschutz, höchste Lebensmittelqualität, Transparenz, Fairness gegenüber den Bäuerinnen und Bauern sowie Fairness gegenüber den Kundinnen und Kunden. Die BIO-Lebensmittel von *retour aux sources* werden also fair und voller Respekt für Mensch, Tier und Umwelt hergestellt. Das gelingt durch die Einhaltung der *Prüf Nach!*-Standards, welche umfassende Produktions- und Qualitätsanforderungen vorgeben – dazu zählt auch eine jährliche Überprüfung durch unabhängige BIO-Kontrollstellen. So wird ein gesunder Genuss sichergestellt.



Dominik und Andrea Aregger bewirtschaften ihren Hof seit 2019 biologisch.

Rückverfolgbar und transparent

Die *retour aux sources* Hühner-Höfe arbeiten im Sinne der ganzheitlichen Nachhaltigkeit. So stammen die BIO-Eier aus einer antibiotikafreien Tierhaltung. Zusätzlich werden mindestens zwölf Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Biodiversität gewidmet. Auf Auslauf mit heimischen Hecken und Sträuchern können die Tiere ihre natürlichen Instinkte ausleben – etwa das Scharren im Boden oder das Picken nach Körnern und Insekten. In der *retour aux sources*-Eierproduktion werden ausserdem keine männlichen Küken getötet, die Brüder der Legehennen werden ebenfalls aufgezogen.

Die Herkunft der BIO-Eier ist transparent online bis zu den *retour aux sources*-Bäuerinnen und -Bauern rückverfolgbar. Interessierte können auf der Webseite über die Hauptmenünavigation und in der entsprechenden Produktseite jederzeit in die Rückverfolgung einsteigen. So ist die Herkunft der Zutaten auf der Verpackung sowie online eindeutig erkennbar.

BIO-Hof Familie Aregger

Zu den *retour aux sources* Bäuerinnen und -Bauern zählen auch Dominik und Andrea Aregger aus Reiden im Kanton Luzern. Auf ihrem BIO-Hof, der seit 1923 in Familienbesitz ist, steht ein sorgsamer und respektvoller Umgang mit Tieren und Boden im Vordergrund. Gearbeitet wird seit 2019 konsequent nach dem Grundsatz des Biolandbaus. Auf dem Generationenbetrieb, der inmitten wunderschöner Natur liegt, werden rund 2000 Legehennen gehalten, die gemeinsam mit ihren Bruderhähnen ein artgerechtes, zufriedenes Leben führen. Seit der BIO-Hof Teil von ALDI SUISSE ist, werden die Eier für das Vorzeige-Projekt geliefert.

Mit dem Kauf von der BIO-Produkte von *retour aux sources* wird eine nachhaltige Landwirtschaft mit Zukunft unterstützt. Denn die Marke bietet den Landwirtinnen und Landwirten die Möglichkeit, als BIO-Pioniere die einheimische Landwirtschaft voranzubringen.



DIE RETOUR AUX SOURCES HÜHNER-HÖFE ARBEITEN GANZHEITLICH NACHHALTIG!

FROHE OSTERN

SÜSSIGKEITEN IN IHRER ALDI SUISSE FILIALE



OSTERNEST

Zum Verschenken an grosse und kleine Kinder. Das Osternebst ist mit Schoggi-Hasen, Kücken und Ostereier aus bester *Monarc* Schoggi.



PREMIUM MINI OSTEREIER

Die Exquisiten Mini Ostereier aus Fair-Trade-Schoggi gibt es in den Sorten Edelnougat, Edelvollmilch, Praline und mit weisser Schoggi.



SCHWEIZER OSTERHASE

Köstliche Schoggi-Hasen aus Vollmilch- und Weisser Schoggi.



OSTERHASEN

Die goldenen Osterhasen gibt es in der Vollmilch- und der Nussversion. So ist für jeden Geschmack etwas dabei.

HAPPY EASTER

Diese Milchschooggi-Eier dürfen in keinem Osternebst fehlen!



**TOP
PRODUKT!**
Ein beliebter
Oster-Klassiker.



OSTERGELEE

Ein fruchtiges Geleekonfekt, das zu Ostern besonders beliebt ist.

NOUGAT-EIER

Eine Spezialität aus Vollmilchschoggi. Gefüllt mit feinem Haselnuss-Nougat oder Marzipancreme.



EDLE OSTEREIER

Kleine Ostereier in diversen edlen Sorten: Noisettes, Praliné, Milchschokolade und Noir mit 70 Prozent Kakaoanteil.



**TOP
PRODUKT!**
Palmölfrei und fair
hergestellt.

MANDELN

Die fein schmelzenden Mandeln gibt es in vier Geschmacksrichtungen: Vanille, Tiramisu, Zabaione, und Kokos. Die kleinen Köstlichkeiten werden palmölfrei und mit Fair-Trade-Kakao hergestellt.



EDELMARZIPAN EIER

Für Marzipan-Liebhaber ein Muss. Zum Marzipan gesellen sich Nougat, Rum-Trauben, und Pflaumen in Madeira.

DAS LEBEN IST EIN BRUNCH!

Ernährungswissenschaftler erzählen uns,
das Zmorge sei die wichtigste Mahlzeit des Tages.
Na gut, dann machen wir eben Brunch daraus.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING GITTE HEIDI RASMUSSEN



POCHIERTE EIER IN TOMATENSAUCE



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN

JE NACH HUNGER



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Frühstück, das einen sofort in die Basare des Nahen Ostens transportiert – mit dem herrlichen Aroma jeder Menge frischer Kräuter.

ZUTATEN

- 2 rote Peperoni, entkernt und in Streifen geschnitten
- 2 mittelgrosse Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Dose CUCINA NOBILE Tomaten geschält, gehackt
- 4 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier
- 80 g BIO NATURA Feta, Nature
- 1 TL LE GUSTO Paprika scharf, gemahlen
- 1 frische Chili, gehackt (nach Geschmack)
- einige Zweige FRESH CUT Frischer Koriander / Petersilie / Pfefferminze, die Blätter gezupft und grob gehackt
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl

ZUBEREITUNG

- In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Peperoni und Zwiebeln zugeben und ohne Rühren braten, bis sie ordentlich Farbe genommen haben. Gut durchrühren und so lange wiederholen, bis das Gemüse weich ist und eine schöne Farbe hat. Knoblauch zugeben und zwei Minuten unter Rühren mitbraten.
- Tomaten, Paprikapulver und Chili zugeben. Tomaten mit dem Kochlöffel etwas zerdrücken. Mischung zum Köcheln bringen und etwa 10 bis 15 Minuten sanft blubbern lassen, bis die Sauce ein wenig reduziert ist. Mit einem Löffel vier Mulden hineindrücken und je 1 rohes Ei in diese gleiten lassen. Feta zerbröseln und über den Eiern und der Sauce verteilen.
- Mit geschlossenem Deckel garen, bis die Eier gerade gestockt, aber innen noch flüssig sind und der Feta ein wenig geschmolzen ist, dauert etwa 4–5 Minuten.
- Mit den Kräutern bestreuen und mit gutem Weissbrot servieren.



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

FETA, NATURE «BIO NATURA»

Griechischer Bio-Feta aus pasteurisierter Schaf- und Ziegenmilch, in Salzlake gereift.



PROFI-TIPP

BERGKÄSE STATT FETA

Wird sehr würziger Käse bevorzugt,
kann dieses Gericht auch mit
Bergkäse zubereitet werden.

BLINI-TORTE MIT RÄUCHERLACHS UND KRÄUTERN



REZEPT FÜR
5 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT TEIGRUHE

Sie sind mehr als nur Omeletten! Unsere aromatische Version mit Lachs, Frischkäse und Kräutern schmeckt sündhaft gut.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 300 ml RETOUR AUX SOURCES Bio-Milch
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 200 g RETOUR AUX SOURCES Bio-Weissmehl
- 2 EL RETOUR AUX SOURCES Bio-Butter
- 100 g HAPPY HARVEST Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 2 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier
- BELLASAN Frittieröl

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG UND DIE DEKORATION

- 340 g TARTARE Frischkäse Meerrettich
- 2 EL CUCINA NOBILE Kapern
- 3 Handvoll frische Kräuter, fein gehackt: FRESH CUT Petersilie, Dill und Minze
- 240 g BIO NATURA Räucherlachs in Scheiben
- geriebene Zitronenschale und Pfeffer, frisch gemahlen zum Servieren
- Optional: 1 kleines Glas Lachskaviar

ZUBEREITUNG

- Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen.
- Zucker und 2 Esslöffel vom Mehl unterrühren und abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Mit dem restlichen Mehl, Dinkelmehl, Salz und Eiern zur Milchmischung geben, gut verrühren und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
- Eine Antihaf-Pfanne (Durchmesser ca. 22 cm) bei mittlerer Hitze mit wenig Öl ausfetten. Den Teig etwa 1 cm dick in die heisse Pfanne giessen und die Pfanne dabei so kippen, dass sich der Teig über den gesamten Boden der Pfanne verteilt.

Etwa 2 Minuten ausbacken, bis Blasen entstehen und die Unterseite goldgelb ist, dann wenden und weitere 2 Minuten ausbacken. Auf einen Teller geben und mit Backpapier bedecken, damit die Blinis nicht zusammenkleben. Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen, bis 4 grosse Blinis übereinandergeschichtet sind. Zum Abkühlen beiseitestellen.

- Meerrettich-Frischkäse in einer Schüssel, die Kräuter und Kapern in einer zweiten Schüssel vermengen. Ein Blini auf einen Servierteller setzen, ein Viertel der Frischkäsemischung darauf verteilen, gefolgt von einem Viertel der Kräutermischung und einem Drittel der Lachs-scheiben. Zweimal wiederholen, dann den letzten Blini aufsetzen. Mit der restlichen Frischkäsemischung bestreichen, dann mit der Zitronenschale, der restlichen Kräutermischung und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer ausdekorieren. Eventuell Lachskaviar darauf geben. Bei Tisch mit einem scharfen Messer in Tortenstücke schneiden.



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

RÄUCHERLACHS «BIO NATURA»

Der von Hand gesalzene Bio-Räucherlachs stammt aus kontrollierter biologischer Aquakultur.



PROFI-TIPP

HALTBARKEIT

Frischkäse gehört im Kühlschrank in die untere Etage oder die 0°-Zone. Da er vergleichsweise schnell verdirbt, darf er nicht zu lange bei Raumtemperatur stehen.



 **PROFI-TIPP**

ALTERNATIV SÜSSEN

Den Honig im Teig schmeckt man deutlich heraus. Wenn dir dieser nicht zusagt oder du die Muffins nicht mit Speck servieren willst, nimm stattdessen Zucker.



ENGLISH MUFFINS MIT SPECK UND EI



REZEPT FÜR
8 MUFFINS



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE + 5 STUNDEN
+ 12 STUNDEN TEIGRUHE



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Frühstücken wie die Engländer. Und manchmal braucht es für so richtig gutes Gebäck gar keinen Ofen. Dieser Klassiker wird in der Pfanne im aromatischen Speckfett gebacken.

ZUTATEN

- 350 g RETOUR AUX SOURCES Bio-Weissmehl
- 3 g BELLA Trockenhefe
- 250 ml RETOUR AUX SOURCES Bio-Milch
- 50 g BIO NATURA Honig, flüssig
- 50 g HAPPY HARVEST Maisgriess fein zum Bestreuen
- 24 Scheiben ALPINA Swiss Bacon
- 8 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier
- 8 Scheiben MILSANI Gouda, geschnitten
- 2 Handvoll Rucola
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Mehl, Trockenhefe und Salz gut vermischen, dann Milch und Honig zugeben. Mit einem Kochlöffel oder einem Teigschaber gut rühren, bis der Teig zusammenkommt, dauert etwa 5 Minuten. Mit Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur etwa 5 Stunden gehen lassen.
- Backpapier auf ein Tablett legen und gleichmässig mit der Hälfte vom Maisgriess bestreuen. 8 etwa gleich grosse Teigstücke formen und auf das Tablett setzen. In eine runde Form bringen. Mit dem Rest vom Griess bestreuen, mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden rasten lassen.

- Backofen auf 120 °C vorheizen.
- Den Speck in einer grossen Gusseisenpfanne auf mittlerer Hitze braten, bis er knusprig ist. Warm stellen. Spiegeleier im Speckfett braten und ebenfalls warm stellen.
- So viel Speckfett in der Pfanne lassen, dass der Boden der Pfanne gerade gut bedeckt ist, den Rest aufheben.
- Die ersten 4 Muffins hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf einer Seite knusprig braten, dauert etwa 6 Minuten. Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 6 Minuten braten. Eventuell Speckfett nachgiessen und mit den restlichen 4 Muffins ebenso verfahren. Fertig gebratene Muffins im warmen Ofen 5 Minuten rasten lassen.
- Muffins quer in der Mitte durchschneiden und jeweils mit 3 Scheiben Speck, 1 Ei und 1 Scheibe Käse belegen und auf einem Bett aus Rucola servieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BIO-MILCH DRINK «RETOUR AUX SOURCES»

Die Bio-Milch wird sorgsam auf eine leichtere Fettstufe eingestellt und durch das schonende Verfahren der Mikrofiltration behandelt. So bleiben die guten Bestandteile erhalten.



AVOCADO-TOAST MIT ZIEGENKÄSE UND CHERRY TOMATEN



REZEPFÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Avocado-Toast eignet sich besonders gut für den
Sonntagsbrunch, verfeinert mit würzigem Ziegenkäse
will man ihn nie mehr missen.*

ZUTATEN

- 2 Avocados
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- 12 Cherry Tomaten
- 4 Scheiben BIO NATURA Roggenvollkornbrot, Natur, getoastet
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 100 g BIO NATURA Ziegenschnittkäse, natur, zerbröseln
- 2 EL BIO NATURA Balsamico Crème
- 1 Bund SAVEURS SUISSES Frischer Basilikum im Topf

ZUBEREITUNG

- Die Avocados teilen, entkernen, schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Zitronensaft und Salz vermengen, auf den Toasts verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Frisch gemahlene schwarze Pfeffer, Ziegenkäse, Balsamico Crème und abgezupfte Basilikumblätter darauf verteilen und genießen!

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

ZIEGENSCHNITTKÄSE «BIO NATURA»

Der Bio-Ziegenschnittkäse hat einen fein-würzigen Geschmack und ist vielseitig verwendbar.





PROFI-TIPP

RICHTIGER REIFEGRAD

Um zu erkennen, wann eine Avocado reif ist, die Frucht in der Handfläche halten und die Haut sanft mit den Fingerspitzen drücken. Sie sollte fest sein, aber auf leichten Druck nachgeben.



 **PROFI-TIPP**

LAGERUNG

Eine Ananas kann ein bis zwei Wochen kühl, aber nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Angeschnittene Früchte können in Folie gewickelt ein bis zu zwei Tage im Kühlschrank gelagert werden.

GRILLIERTE ANANAS MIT COCONUT WHIPPED CREAM, MINZE UND CARAMELLISIERTEN NÜSSEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT ZUM KALTSTELLEN

*Coconut Whipped Cream? Ja, das geht wirklich.
Und schmeckt umwerfend gut.
Perfekt an heißen Tagen!*

ZUTATEN

- 2 Dosen Kokosnussmilch (ca. 800 ml)
- 10 g RETOUR AUX SOURCES Bio-Butter
- 1 Prise Salz
- 2 EL brauner Zucker
- 100 g HAPPY HARVEST Baumnüsse, geschält
- 1 Ananas, etwa 1,2 kg, der Länge nach mit den Blättern in Achtel geschnitten
- Zucker zum Bestreuen
- Saft und Zeste von 2 Bio-Limetten
- 1 Schuss Rum (optional)
- FRESH CUT Frische Pfefferminze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Die Kokosnussmilch am Vorabend in den Kühlschrank stellen und kalt werden lassen. Wenn möglich, auch eine Rührschüssel und die Quirlen des Mixers kalt stellen.
- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Butter, Salz und Zucker in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen und alles gut vermischt ist.
- In einer Schüssel die Nüsse gut mit der Buttermischung überziehen. Auf einem Backpapier verteilen und etwa 20 Minuten backen. Immer wieder ein wenig durchschütteln oder wenden. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- Kokosnussmilchdosen vorsichtig öffnen (nicht schütteln!). Der feste Kokosrahm

- sollte sich von der wässrigen Milch getrennt haben. Milch abgiessen und für ein anderes Rezept aufheben. Den Kokosrahm zusammen mit dem Rum in einer Schüssel wie Schlagrahm schlagen, bis er aufgegangen und steif geworden ist.
- Eine Grillpfanne vorheizen.
- Die Ananas diagonal einschneiden und das zähe Innere wegschneiden. Auf der Oberseite leicht zuckern und braten, bis die Ananasstücke schön Farbe genommen haben. Wenden, zuckern, und die andere Seite caramellisieren lassen. Mit Limettensaft beträufeln und etwas auskühlen lassen.
- Ananas mit Kokosrahm toppen, mit gehackten Nüssen und der Limettenzeste bestreuen, eventuell mit dem aufgefangenen Ananassaft beträufeln und mit Minze garnieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BIO-BUTTER «RETOUR AUX SOUCES»

Cremige Butter, die von garantiert nachhaltigen Bauernhöfen aus Schweizer Bio-Milch hergestellt wird.



HEIDELBEER- ERDNUSSBUTTER-SMOOTHIE



REZEPT FÜR
4-5 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Smoothie, der schon für sich allein ein Frühstück sein kann – dank Erdnussbutter extra üppig und geschmacksintensiv!



ZUTATEN

- 1 Banane
- 300 ml ALPRO Mandeldrink ohne Zucker
- 150 ml MILSANI Joghurt-Drink Vanille
- 2 EL BIO NATURA Erdnussbutter Creamy
- 500 g BIO NATURA Heidelbeeren, tiefgefroren
- Beeren zum Garnieren
- SNACK FUN Erdnüsse, geröstet & gesalzen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

– Eine halbe Banane zum Garnieren in Scheiben schneiden. Die andere Bananenhälfte mit der Mandelmilch, dem Joghurt-Drink und der Erdnussbutter in einem Mixer glatt pürieren. Beeren bis auf jene für die Garnitur ebenfalls glatt pürieren. Diese in die Gläser füllen und mit der Milch-Erdnussmischung toppen. Mit Röhrlin, Bananenscheiben, Beeren und Erdnüssen garnieren. Vor dem Genuss mit dem Röhrlin durchmischen.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

ERDNUSSBUTTER «BIO NATURA»

Erdnussbutter mit dem reinen Geschmack von 100 Prozent naturbelassenen, geschälten Erdnüssen.





FRENCH TOAST MIT HASELNUSSCREME UND ERDBEEREN



REZEPT FÜR
4 TOASTS



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT



ZUTATEN

- 150 g frische Erdbeeren, halbiert bzw. in mundgerechte Stücke geschnitten
- 20 g Zucker (oder nach Geschmack)
- Saft einer halben Zitrone
- 8 Scheiben Toastbrot, entrindet
- 1 Glas GRANDESSA Nutoka Haselnusscreme
- 2 grosse RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilandeier
- 100 ml RETOUR AUX SOURCES Bio-Milch
- eine Prise Salz und eine Prise Zimt
- 100 g RETOUR AUX SOURCES Bio-Butter

ZUBEREITUNG

- Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft marinieren und 15 Minuten ziehen lassen.
- Inzwischen eine Scheibe Toastbrot grosszügig mit Haselnusscreme bestreichen und mit einer zweiten Scheibe bedecken, dann einmal diagonal in 2 Dreiecke schneiden. Mit den restlichen Toastscheiben ebenso verfahren.
- Eier, Milch, Salz und Zimt verquirlen. Toastdreiecke beidseitig in den Eiern wenden und pro Seite etwa 30 Sekunden ziehen lassen, damit sich das Brot vollsaugen kann. Auf ein Gitter legen und etwas abtropfen lassen.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toasts darin beidseitig behutsam goldbraun braten. Eventuell mit Puderzucker bestreuen, mit den marinierten Erdbeeren anrichten und warm servieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

NUSS-NOUGAT-CREME & DUO-CREME «GRANDESSA»

Die Nutoka Brotaufstriche Nuss-Nougat und Duo-Creme werden mit feinen Haselnüssen und FAIRTRADE Kakao hergestellt.



BESTE PRODUKTE FÜR EINEN HERZHAFTEN BRUNCH



BIO-ORANGENSAFT

Mit seinem vollen Geschmack von Bio-Orangen hat dieser Saft einen festen Platz beim Brunch.



BIO-EIER

Kein Brunch ohne Eier! Die Schweizer Bio-Eier aus Freilandhaltung kommen mit bester Qualität und einem hervorragenden Geschmack auf den Tisch.



BIO-MILCH DRINK

Der Bio-Milch Drink von *retour aux sources* wird schonend mit Milch aus den Schweizer Regionen Luzern und Aargau hergestellt.



BIO-JOGHURT

Joghurt aus bester Schweizer Bio-Milch aus antibiotikafreier Tierhaltung mit 1,5 % Fett.



BIO-BUTTER

Ob zum Kochen, Backen oder als Brotaufstrich: Die Bio-Butter von *retour aux sources* ist vielseitig verwendbar und schmeckt!



FRUCHTAUFSTRICH APRIKOSE

Aprikosen-Fruchtaufstrich ist besonders beliebt im Sortiment von ALDI SUISSSE.

FRUCHTAUFSTRICH ERDBEERE

Ein Fruchtanteil von 55 Prozent macht den Aufstrich besonders fruchtig und aromatisch.



FRUCHTAUFSTRICH HIMBEERE

Himbeeren geben diesem Fruchtaufstrich ihren charakteristischen Geschmack.

BIO-HONIG FLÜSSIG

Ganz egal, ob auf das Brot, ins Müesli oder in den Tee, der flüssige Bio-Honig gehört einfach zum Brunch.

BIO-HONIG CREMIG

Honig mit cremiger Konsistenz ist besonders streichfähig und schmeckt mild-aromatisch.



BIO-HAFERFLOCKEN

Haferflocken sind eine gute Quelle für Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Das macht sie ideal zum Frühstück oder zum Brunch.



TILSITER

Der würzige Tilsiter ist besonders bekömmlich und laktosefrei.



BIO-RÄUCHERLACHS

Räucherlachs aus biologischer Aquakultur, in feine Scheiben geschnitten.

BIO-ALPENKRÄUTER TEE

Erfrischender Tee, der aus Schweizer Bio-Alpenkräutern hergestellt wird.







DIE SONNE SCHMECKEN

Sie sind das beliebteste Gemüse der Schweizer: süss, fruchtig, aromatisch. Wir zaubern aus den Tomaten Gerichte, die nach Sonne schmecken!

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



PROFI-TIPP

GEMÜSE STATT FLEISCH

Viele Gerichte lassen sich fleischlos zubereiten und können so auch völlig neu erfunden werden. Einfach ausprobieren, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



STEAK TARTAR

VON DER TOMATE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
80 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Tatar, wunderbar fleischig – aber ganz ohne Fleisch! Manchen ist diese unheimlich würzige und saftige, aber deutlich leichtere Variante des Klassikers sogar lieber als das Original vom Rind.

ZUTATEN

- 1 kg Tomaten
- 120 ml BIO NATURA Olivenöl
- 1 EL LE GUSTO Thymian
- 700 ml GOURMET Condimento Bianco
- 1 Bund FRESH CUT Frische Petersilie, gehackt
- 2 kleine Zwiebeln, fein gehackt
- 120 ml BIO NATURA Olivenöl
- 150 g CUCINA NOBILE Grana Padano, gehobelt
- 1 Bund SAVEURS SUISSES Frischer Basilikum im Topf

ZUBEREITUNG

- Den Strunk der Tomaten oben abschneiden und die Früchte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Thymian bestreuen und im Ofen bei 100 °C 45 bis 60 Minuten rösten bis die Tomaten weich sind, aber noch ihre Form behalten. Abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit den Condimento Bianco in einem kleinen Topf bei mittlerer bis niedriger Hitze 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis er zu einer dicken Sauce reduziert ist.
- Die inzwischen abgekühlten Tomaten schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Petersilie und Zwiebel unter die Tomatenwürfel rühren. Abschmecken.
- Eine passende Ringform auf einen kleinen Salatteller stellen und das Tomatentatar hineinlöffeln. Mit dem reduzierten Condimento Bianco und dem Olivenöl beträufeln und zur Dekoration etwas davon auf den Teller tupfen. Auf den weiteren Tellern ebenso verfahren. Jede Portion mit Grana Padano und Basilikum garnieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

NATIVES OLIVENÖL «BIO NATURA»

Natives Olivenöl wird ohne Vor- oder Nachbehandlung aus naturbelassenen reifen Oliven gewonnen.



TOMATENSALAT

MIT KNUSPRIGEN KICHERERBSEN, SCHAFKÄSE UND KRÄUTERN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Teller voller Sonne und Geschmack. Tomatensalat mit Feta ist ein leichtes Sommeressen, das herrlich erfrischend schmeckt.

ZUTATEN

- 6 EL BELLASAN Rapsöl
- 3 EL CUCINA NOBILE Kapern, gewaschen, abgetropft und trocken getupft
- 150 g KING'S CROWN Kichererbsen
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- Salz

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 2 EL GOURMET Condimento Bianco
- 1 EL LE GUSTO Senf
- 1 TL BIO NATURA BIO-Honig
- 5 EL BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1,5 kg Tomaten
- 300 g BIO-Cherry-Tomaten
- 1 FRESH CUT Frischer Dill, gezupft
- 1 Bund SAVEURS SUISSSES Frischer Basilikum im Topf, gezupft
- ½ Bund FRESH CUT Frische Petersilie, gekraust, gezupft
- 100 g BIO NATURA Feta, Nature zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Für die knusprigen Kapern das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kapern zugeben. Unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten frittieren, bis die Knospen aufpoppen und knusprig sind. Mit einer Schaumkelle herausheben. Nun die gut trocken getupften Kichererbsen ins Öl geben. Bei starker Hitze etwa 7 bis 8 Minuten frittieren, bis sie knusprig sind. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Paprikapulver und Salz würzen.
- Aus Condimento Bianco, Senf, Honig und Öl mit Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mixen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, die Cherrytomaten der Länge nach teilen. Mit den gezupften Kräutern vermengen, auf eine Servierplatte geben und mit dem Dressing beträufeln. Kapern und Kichererbsen darauf verteilen, Feta darüberbröseln und servieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BIO-HONIG «BIO NATURA»

Der feine Geschmack von Bio-Honig rundet Salatdressings ab und sorgt für das gewisse Etwas.



PROFI-TIPP

SCHAFKÄSE IM SOMMER

Der Salzlakenkäse passt mit seinem typischen Schafmilch-Aroma in der warmen Jahreszeit hervorragend zu allen Salaten. Wurde die Verpackung geöffnet, ist der Feta im Kühlschrank noch für mindestens drei Tage haltbar.





GAZPACHO

MIT GRILLIERTEN GARNELEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

+ 3 STUNDEN KÜHLUNG

*Keine Angst, die Gazpacho ist ganz einfach –
aber man muss sich genau ans
Rezept halten!*

ZUTATEN

- 700 g Tomaten
- ½ Salatgurke, entkernt und geschält
- ½ Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Peperoni-Mix (3 Stück), entkernt und gewürfelt
- 75 ml Schweizer BIO-Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- 2 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 12 ALMARE SEAFOOD Garnelen mit Kopf und Schale
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl zum Anbraten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz
- SAVEURS SUISES Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- Tomaten, Salatgurke, Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Peperoni und Apfel-essig im Mixer kräftig durchmischen, bis eine glatte Flüssigkeit entsteht, dann durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco kräftig würzen und die Mayonnaise einrühren. Gut kühlen, mindestens 3 Stunden lang. Die Garnelen in einer Pfanne mit heissem Olivenöl und einer zerdrückten Knoblauchzehe 2 bis 3 Minuten braten, mit Salz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jeweils 3 Garnelen in der Mitte eines Tellers mit etwas Schnittlauch in gekühlten Tellern anrichten und servieren.



PROFI-TIPP

GARNELEN PUTZEN

*So werden Garnelen richtig geputzt:
Den Kopf vorsichtig und schnell abziehen.
Die Schale von der Bauchseite ausgehend
anheben und abbrechen. Den Darm am
Rücken der Garnele langsam herauslösen.
Die Finger nach dem Putzen mit Zitronen-
wasser waschen.*

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

SCHWEIZER BIO-APFELESSIG

Der naturtrübe Apfelessig verfeinert mit seinem feinen fruchtig-säuerlichen Aroma Salate, Dressings, Suppen und Saucen.



SOMMERLICHE PASTASAUCE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Reife Tomaten, viel frischer Knoblauch, sommerliche Gewürze – fertig ist eine wunderbare Pastasauce!

ZUTATEN

- 1 kg Cherry-Tomaten
- 1–2 Knollen Knoblauch
- 2 Chilis
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 50 g LYTTOS Kalamata Oliven, entkernt
- 1 EL Oregano
- 500 g CUCINA NOBILE Spaghetti
- CUCINA NOBILE Grana Padano, gerieben
- 15 Blätter SAVEURS SUISSES Frischer Basilikum im Topf
- BELLA Pinienkerne, geröstet

ZUBEREITUNG

- Tomaten, Knoblauch in der Schale und Chilis anrösten, bis sie ganz weich geworden sind. Kurz auskühlen lassen. Knoblauch schälen und gemeinsam mit den Chilis und der Hälfte der Tomaten in einem Mixer oder einer Küchenmaschine passieren.
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne heiss werden lassen. Sauce, restliche Tomaten und Oliven zugeben und offen etwa 30 Minuten köcheln lassen. Oregano zugeben und weitere 5 Minuten köcheln.
- Pasta nach Packungsanleitung garen. Zusammen mit dem geriebenen Käse in der Sauce schwenken. Mit Basilikumblättern und Pinienkernen garnieren und in vorgewärmten Tellern servieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

PINIENKERNE «BELLA»



Pinienkerne machen nicht nur in der Backsaison eine gute Figur. Sie passen auch perfekt zu Salaten und in Saucen.



PROFI-TIPP

WENN DIE SAUCE ZU DICK IST

Sollte die Sauce eine zu dicke Konsistenz haben, einfach mit etwas Pastakochwasser die Konsistenz anpassen.





OFFENER TOMATENSTRUDEL



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Muss Strudel eigentlich immer gerollt sein?
Nicht, wenn er so wunderhübsch köstlich gerät wie
diese sommerliche Interpretation eines Klassikers!*

ZUTATEN

- 1 Bund SAVEURS SUISES Frischer Basilikum im Topf
- 200 ml BIO NATURA Griechisches Olivenöl

ZUTATEN FÜR DEN STRUDELTEIG

- 300 g HAPPY HARVEST Weissmehl
- 1 RETOUR AUX SOURCES Schweizer Bio-Freilande
- 1 EL BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 1 Prise Salz und
- 1 Prise Zucker
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl, zum Bestreichen
- 100 ml Wasser
- HAPPY HARVEST Weissmehl für die Arbeitsfläche

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

- 60 g HAPPY HARVEST Paniermehl
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl zum Bestreichen des Teigs
- 200 g MILFINA Frischkäse, leicht
- 100 ml MILFINA Crème fraîche
- Schale einer Zitrone, gerieben
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 50 ml BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 1-1,5 kg Tomaten in allen Farben und Grössen
- Salz
- CUCINA NOBILE Kapern

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

KAPERN «CUCINA NOBILE»

Kapern sorgen mit ihrem intensiven und säuerlich-würzigen Geschmack für ein besonderes Aroma.



ZUBEREITUNG

- Basilikum (bis auf 10 Blätter) mit Olivenöl einmal aufmixen (Achtung: nicht zu viel mixen, wird sonst bitter!) und mindestens eine Stunde ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb oder Küchenpapier abseihen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Für den Strudelteig alle Zutaten in der Küchenmaschine fünf Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und 45 Minuten unter einer heiß ausgespülten Schüssel ruhen lassen. Auf einem gut bemehlten Tuch zu einem Rechteck von 10 x 20 cm ausrollen. Mit beiden Handrücken auf eine Größe von 30 x 60 cm ziehen und die Breite dritteln.
- Ein Backpapier mit etwas Olivenöl bepinseln. Ein Blatt Strudelteig darauflegen, mit etwas Olivenöl bestreichen und zwei Esslöffel Paniermehl darauf verteilen. Mit einem weiteren Teigblatt bedecken und wiederholen. Mit einem Teigblatt enden.
- Im Backofen backen, bis der Teig braun und knusprig ist.
- Währenddessen Frischkäse und Crème fraîche mit Zitronenschale, schwarzem Pfeffer und Olivenöl glatt mixen. Gleichmässig auf dem fertig gebackenen Teig verteilen.
- Die Tomaten in etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Kapern schön auf dem Frischkäse arrangieren. Gut salzen.
- Mit Basilikumblättern garnieren.



PROFI-TIPP

RICHTIG SCHNEIDEN

Die Tomate so positionieren, dass der Strunk zur Seite zeigt, dann schneidet man die Scheiben so, dass die einzelnen Tomatenkammern bestehen bleiben. Der Samen hat genügend Halt am Tomatenfleisch und fällt nicht heraus. Am besten ein gezahntes Messer benutzen, um nicht an der glatten Schale abzurutschen.





WER DEN SOMMER LIEBT, ...

... der liebt auch Auberginen.

Lass dich vom Geschmack und der Vielfalt
der violetten Frucht überraschen.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING GITTE HEIDI RASMUSSEN

DAS BESTE BABA GANOUSH



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Rauchig und cremig, würzig und samtig – gutes Baba Ganoush begeistert. Und dieses hier gehört sicherlich zu den besten!

ZUTATEN

- 3–4 Auberginen
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 50 ml Nussmus (z. B. BIO NATURA Cashewmus)
- 80 ml BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- Salz
- FRESH CUT Frische Petersilie gehackt
- FRESH CUT Frische Pfefferminze, gehackt
- Pfeffer

ZUM SERVIEREN

- Gemüsesticks, etwa Gurken und Karotten
- GOLDÄHREN Softpanini

ZUBEREITUNG

- Den Backofen bei Grillstufe auf maximale Temperatur vorheizen.
- Die Auberginen rundum mit einem scharfen Messer einstechen. Ein Backblech mit Alufolie belegen und die Auberginen darauf verteilen. Knapp unter dem Grill auf allen Seiten braten, bis sie aussen dunkel und innen ganz weich sind, insgesamt etwa 15 Minuten. Herausnehmen und auskühlen lassen, bis man sie mit der Hand angreifen kann.
- Die Auberginen halbieren und mit einem Messer das weiche Fleisch aus der Schale kratzen und in ein Sieb geben. Abtropfen lassen oder in einer Salatschleuder schleudern, bis der Grossteil des Safts ausgetreten ist. Sie müssen nicht trocken sein, aber sollten auch nicht mehr tropfen.
- Fruchtfleisch in eine grosse Schüssel geben. Zitronensaft, Kümmel und Knoblauch zugeben und mit einer Gabel mischen, bis sich eine cremige Masse bildet. Unter ständigem Rühren erst Nussmus, dann Olivenöl zugeben, bis alles emulgiert ist. Mit Salz abschmecken. Sollte das Baba Ganoush zu dick werden, mit ein wenig Wasser verdünnen.
- Auf einem Teller verteilen und mit dem Rücken eines Löffels eine ringförmige Vertiefung ziehen. Mit den gehackten Kräutern und Chili bestreuen, mit zusätzlichem Olivenöl beträufeln und mit Gemüse und Softpanini servieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

PETERSILIE & MINZE «FRESH CUT»

FrISCHE Kräuter wie Petersilie und Minze verleihen den Speisen mit ihrem Aroma den letzten Schliff.





PROFI-TIPP

KÜHLSCHRANK – NEIN, DANKE

Die Aubergine kommt mit den feucht-kalten Bedingungen im Kühlschrank nicht zurecht. Nach kurzer Zeit wird die Frucht dadurch gummiartig. Sie liegt am liebsten alleine in einem Korb an einem kühlen Plätzchen.





GEFÜLLTE AUBERGINEN MIT KAPERN, SARDELLEN UND OLIVEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Eine süss-salzig-würzige Spezialität,
die am besten lauwarm schmeckt. Da werden
Erinnerungen an die letzten Ferien wach.*

ZUTATEN

- 4 grosse Auberginen
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 300 g Tomaten
- 16 KINGS CROWN Spanische Oliven schwarz, entsteint
- 2 EL CUCINA NOBILE Kapern
- 2 EL HAPPY HARVEST Paniermehl
- 8 ALMARE Sardellenfilets in Öl mit Kapern
- CUCINA NOBILE Grana Padano am Stück zum Bestreuen grob reiben
- SAVEURS SUISSES Frischer Basilikum im Topf zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Auberginen halbieren und die Schnittfläche kreuzförmig einschneiden. Mit Olivenöl beträufeln und im Ofen backen, bis sie weich sind, etwa 20 Minuten. Herausnehmen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Darauf achten, dass die Schalen intakt bleiben, und für später aufheben. Fruchtfleisch grob hacken.
- In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Knoblauch anschwitzen, dann Tomaten, Oliven, Kapern, Auberginenfleisch und Paniermehl zugeben und braten, bis die Tomaten ganz weich sind und das Auberginenfleisch gar ist. Mit Salz abschmecken.
- Backofen auf 220 °C Oberhitze schalten.
- Masse gleichmässig auf die Schalen verteilen. Jede Auberginenhälfte mit zwei Sardellenfilets belegen und mit etwas Grana Padano bestreuen. Im Ofen kurz überbacken. Vor dem Servieren mit Basilikumblättern garnieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

GRANA PADANO DOP «CUCINA NOBILE»

Der italienische Grana Padano, ist 14 Monate gereift. Ideal gerieben über Pasta und sommerlichen Gerichten.



PROFI-TIPP

DIE FRISCHE MACHT'S

Je frischer die Frucht, desto milder der Geschmack. Am besten frische Auberginen kaufen, die keine langen Transportwege hinter sich haben.

AUBERGINE

MIT PISTAZIEN UND ZITRONE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Genauso gut wie simpel. Einfach als sommerliche Vorspeise probieren oder als Beilage zu grilliertem Fisch.

ZUTATEN

- 3 Auberginen (etwa 800 g)
- 30 ml BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 100 g SNACK FUN Pistazienkerne, geschält, geröstet und gesalzen
- Zeste von 2 Zitronen
- Salz
- 250 ml RETOUR AUX SOURCES Bio-Joghurt Nature nach griechischer Art
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Prise GOURMET Garam Masala



PROFI-TIPP

MEHR AROMA

Wer den Joghurt-Dip etwas würziger mag, kann mit Pfeffer oder Dill nachhelfen. Oder wie wäre etwas salziger Feta im Dip?

ZUBEREITUNG

- Die Auberginen erst halbieren, dann jede Hälfte der Länge nach in drei Spalten schneiden. Gut salzen und mindestens eine Stunde ziehen lassen, sodass ihr Saft austritt. Vorsichtig ausdrücken und mit Küchenpapier gut trocken tupfen.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Aubergine auf allen Seiten darin goldbraun braten. In mehreren Durchgängen arbeiten, sodass die Auberginen in der Pfanne immer gut Platz haben.
- Die Pistazien hacken und mit der Zitronenzeste mischen. Joghurt, Zitronensaft und Garam Masala in einer Schüssel mischen.
- Die Auberginenspalten mit den Pistazien bestreuen und mit dem Joghurtdip servieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BIO-JOGHURT NATURE NACH GRIECHISCHER ART «RETOUR AUX SOURCES»

Für das cremige BIO-Joghurt Nature wird nur Milch von Kühen verwendet, die in Weide- und Laufstallhaltung gehalten werden.







PROFI-TIPP

WENIG ÖL VERWENDEN

Beim Anbraten der Auberginen ist es wichtig, nicht zu viel Öl zu verwenden, da sie sich augenblicklich damit vollsaugen. Erst nach 5 bis 10 Minuten Garzeit geben sie das Öl wieder ab.



RINDER- AUBERGINEN-EINTOPF MIT VIELEN KRÄUTERN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
120 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Rind und Aubergine sind immer gute Freunde,
und ganz besonders gut vertragen sie sich, wenn sie
mit einigen orientalischen Gewürzen geschmort werden.*

ZUTATEN

- 1 kg Auberginen
- 1 kg COUNTRY'S BEST Rindsragout
- 2 Zwiebeln, halbiert und in Ringe geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL CUCINA NOBILE Tomatenpüree
- 3 TL Curry
- 1 TL BIO NATURA Zimt, gemahlen
- 200 ml BIO NATURA Passierte Tomaten
- Salz
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl

ZUTATEN FÜR DEN REIS

- 400 g BON RI Basmati-Reis
- 2 TL Feinkristallzucker
- 50 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter

ZUM SERVIEREN

- FRESH CUT Koriander, Minze, Dill, gehackt
- SAVEURS SUISSES Bio-Engadiner Joghurt, nature

ZUBEREITUNG

- Auberginen würfeln (etwa 3 x 3 Zentimeter), in ein Sieb geben, gut salzen und durchmischen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen und dann so viel Wasser wie möglich aus ihnen herausdrücken.
- In einem Bräter mit schwerem Boden etwas Olivenöl erhitzen und die Rindstücke auf allen Seiten gut anbraten. Mit einer Schaumkelle herausheben und für später zur Seite stellen.
- In der gleichen Pfanne die Auberginen braten, bis sie Farbe genommen haben. Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenpüree und Gewürze zugeben und kurz mitrösten. Die passierten Tomaten zugiessen, das Rind in den Topf legen und zugedeckt schmoren, bis dieses ganz weich ist, etwa 1 Stunde.
- Den Eintopf mit den gehackten Kräutern, Joghurt und Reis servieren.

ZUBEREITUNG BUTTERREIS

- Einen grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Reis ins kochende Wasser geben, wieder zum Kochen bringen und sprudelnd kochen lassen, bis er bissfest ist, etwa 5 bis 6 Minuten. Abseihen und abtropfen lassen.
- Zucker im Mörser mahlen. In einer kleinen Tasse mit einem ordentlichen Schuss heißem Wasser mischen.
- Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden schmelzen. Den Reis hineingeben, und zugedeckt auf niedrigster Hitze garen, bis der Reis weich ist und sich unten am Topfboden eine schöne Kruste gebildet hat, etwa 20 Minuten.
- Zum Servieren den Reis in eine Schüssel kippen und mit dem Zuckerwasser leicht begiessen.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

RINDSRAGOUT «COUNTRY'S BEST»

Geschnittenes Rindfleisch aus der Schweiz. Vielseitig verwendbar.



AUBERGINEN-RÖLLCHEN MIT KABELJAU



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Bei der Füllung der Aubergine-Röllchen setzen wir auf Kabeljau und Kapern. Schmeckt herrlich!

ZUTATEN

- 2-3 Auberginen
- 1 PANETTERIA Rustikales Landbaguette, entrindet
- 20 g BELLA Pinienkerne
- 20 g HAPPY HARVEST Mandeln, grob gehackt
- 40 g CUCINA NOBILE Kapern
- 8 FRESH CUT Petersilstängel, gekräuselt, die Blätter gezupft
- 1 Prise LE GUSTO Oregano
- 12 etwa daumengrosse Stücke ALMARE SEAFOOD Kabeljaufilets (insgesamt ca. 600 g)
- BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 700 ml BIO NATURA Passierte Tomaten
- CASTELLORE Pinot Grigio delle Venezie DOC
- Salz
- Pfeffer
- SAVEURS SUISSES Bio-Engadiner Joghurt, nature

ZUBEREITUNG

- Die Auberginen in gleichmässige, etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die 12 schönsten in einer sehr heissen Pfanne mit etwas Öl je 1 Minute pro Seite braten (oder knapp unter dem Backofengrill auf höchster Stufe je 1 Minute grillieren). Für später zur Seite stellen.
- Das Brot, die Pinienkerne, die grob gehackten Mandeln und die Kapern in einem Mixer zerkleinern. Petersilie und eine Prise Oregano zugeben und mit einem Schuss Weisswein benetzen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die grillierten Auberginenscheiben auf einem Tablett auflegen und auf jede Scheibe ein Stück Fisch legen. Die Nussmischung gleichmässig darauf verteilen. Einrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren.
- In einer grossen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch kurz darin anschwitzen. Die passierten Tomaten und einen Schuss Weisswein zugeben und zum Köcheln bringen. Die Auberginenröllchen einlegen und in der Pfanne 20 Minuten im Backofen garen.



PROFI-TIPP

EINE FRAGE DES GESCHMACKS

Für die Röllchen kann jede beliebige Fischart verwendet werden.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

AUBERGINEN

Die Aubergine verträgt kräftige Kräuter und Gewürze wie Rosmarin, Knoblauch und Thymian.



PARMIGIANA-BURGER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Parmigiana di Melanzane schmeckt am nächsten Tag immer noch besser, weswegen sie in Italien gern im Sandwich landet.

ZUTATEN

- 3–4 Auberginen (etwa 1 kg)
- 250 g CUCINA NOBILE Mozzarella Classico
- ½ l BIO NATURA Passierte Tomaten
- 50 g CUCINA NOBILE Grana Padano, gerieben
- 6 BBQ Brioche Burger Brötchen
- 1 Topf SAVEURS SUISSE Frischer Basilikum
- Reichlich BIO NATURA Griechisches Olivenöl
- Salz
- SAVEURS SUISES Bio-Engadiner Joghurt, nature

ZUBEREITUNG

- Die Auberginen der Länge nach in etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten gut salzen und in einem Sieb oder auf Küchenpapier mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Danach die Scheiben über dem Waschbecken sehr gut ausdrücken.

- In einer Pfanne mit schwerem Boden etwas Olivenöl heiss werden lassen. Die Auberginen darin auf beiden Seiten braten, bis sie schön Farbe genommen haben und weich sind. Immer nur so viele Auberginen in die Pfanne legen, dass sie nebeneinander Platz am Pfannenboden haben. Notfalls in mehreren Durchgängen braten.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und ausdrücken.
- Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Eine Lage Auberginen hineinlegen (leicht überlappend), dann etwas Tomatensauce und Mozzarella darauf verteilen, dann mit Auberginen bedecken. Fortfahren, bis alle Auberginen aufgebraucht sind. Mit dem Grana Padano bestreuen.
- Im Backofen etwa 30 bis 40 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist, die Sauce blubbert und die Parmigiana eine schöne Farbe genommen hat. Aus dem Ofen nehmen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.
- Die Burger-Brötchen halbieren und auf der Schnittfläche kurz in Olivenöl braten. Aus der Parmigiana passende Quadrate schneiden und mit einem Tortenheber vorsichtig auf die Burger-Brötchen legen, mit frischem Basilikum garnieren und mit den Oberseiten der Brötchen toppen.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

FRISCHER BASILIKUM IM TOPF «SAVEURS SUISSE»

Frischer Basilikum verleiht den Speisen ein unvergleichliches Aroma. Im Topf steht er für viele Verwendungen bereit.



PROFI-TIPP

MOZZARELLA AM BESTEN FRISCH

Wird Mozzarella zu lange gelagert beziehungsweise schlecht gekühlt, ist der Geruch untypisch und der Geschmack bitter – dann ist der Käse verdorben. Je älter der Käse wird, desto mehr leidet der Geschmack.

AUBERGINEN

Salzen und ausdrücken, ausreichend Hitze und genug Gewürze – mit diesen Tipps gelangen deine Auberginengerichte besser.



VIelfalt Geniessen

Auberginen gibt es in allen möglichen Formen, Farben und Grössen. Lange, dünne asiatische Varianten sind oft besonders geschmacksintensiv, kleine knackige Thai-Sorten sind ideal, um im Ganzen im Curry gekocht zu werden, unsere klassischen grossen, dicken Varianten lassen sich gut zu Steaks oder Schnitzel schneiden. Koste dich durch und finde deinen Liebling für jedes Gericht!

BURN, BABY, BURN

Die Aubergine liebt ordentlich Hitze – sei es beim Braten, Grillieren oder Backen. Manche meinen, am allerbesten schmeckt sie sogar, wenn sie aussen verbrannt ist. Dann kannst du ihr köstlich cremig-rauchiges Fleisch aus der Schale löffeln und als Creme oder Dip geniessen.

WELL-DONE

Auberginen sollten immer so lange gegart werden, bis sie cremig weich sind, denn sie schmecken scheusslich, wenn sie nicht ganz durch sind.

DIE NÖTIGE WÜRZE

Auberginen sind eher zurückhaltend im Geschmack und können und dürfen daher grosszügig gewürzt werden. Salz, Käse, Tomaten oder Sojasauce – was auch immer du verwendest, nicht bei der Würzkraft sparen.

UNTER DRUCK

Du willst verhindern, dass sich Auberginen beim Braten mit Öl vollsaugen? Salze sie nach dem Schneiden etwa 20 Minuten ein und drücke sie dann richtig gut aus. Das konzentriert nicht nur den Geschmack und sorgt beim Braten für Röstaromen, sondern zerstört auch die schwammartige Struktur, die gern das ganze Öl aufsaugt.

ACHTUNG, EXPLOSIONSGEFAHR

Wenn du Auberginen im Ganzen grillst oder im Ofen bäckst (was köstliche Ergebnisse bringen kann!), stich sie vorher unbedingt mit einem spitzen Messer rundherum ein paar Mal an. Sonst kann es passieren, dass die Frucht in der Hitze explodiert, statt einem Essen hast du dann ordentlich Arbeit beim Putzen.





WEINE FÜR SONNIGE TAGE

Erfrischende, fruchtige und aromatische Weine für sonnige Stunden. ALDI SUISSE bietet Weingenuss für jeden Geschmack und jeden Anlass.



PRIMANEVE MONTERRA ASSEMBLAGE ROUGE VDP

0.75 Liter, 14 % Vol.
Herkunft: Schweiz
Rebsorte: Cuvée

Mitte November, wenn der erste Schnee auf die Gipfel der Schweizer Alpen fällt, werden die überreifen Trauben, die an den Rebstöcken hängen geblieben sind, liebevoll geerntet. Sie ergeben einen fruchtigen, reichhaltigen und konzentrierten Most, der mit holzigen Noten und Leidenschaft vinifiziert wird. Strukturiert, fruchtig, reich und konzentriert sind die Charakterzüge unserer Cuvée «Primaneve».



RONCO DI SASSI PRIMITIVO APPASSIMENTO IGT

0.75 Liter, 15 % Vol.
Herkunft: Italien/Apulien
Rebsorte: Primitivo

Die Trauben, die per Hand gelesen werden, verleihen dem Wein eine intensive und tiefe Farbe, reichhaltige Aromen nach schwarzen Früchten und Gewürzen. Ein Sinne schmeichelnder, lang anhaltender und fesselnder Geschmack.



ROVERSI PRIMITIVO PUGLIA IGT

0.75 Liter, 13 % Vol.
Herkunft: Italien/Apulien
Rebsorte: Primitivo

Intensive granatrote Farbe. Noten von Brombeere, Kirsche und reifen roten Früchten, gefolgt von einer schönen Würze und markanten Kaffee- und Schokoladenaromen.



SAN ZENONE CHIANTI DOCG

0.75 Liter, 12,5 % Vol.
Herkunft: Italien/Toskana
Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo

Rubinroter, frischer und fruchtiger Wein, aus den hügeligen Weinbergen des Chianti-Gebiets.



SYRAH PAYS D'OC DEMI-DOUX

0.75 Liter, 12,7 % Vol.
Herkunft: Frankreich/Pays d'Oc
Rebsorte: Syrah

Fruchtig, weich, elegant und ausgewogen: Der feine, liebliche Wein wird aus der traditionsreichen Syrah-Traube gekeltert. Die Sorte zählt zu den Edelreben und stammt aus dem nördlichen Rhône-tal.



ARCOS DA VINHA DÃO RESERVA DOC

0.75 Liter, 13,5 % Vol.
Herkunft: Portugal/Dão
Rebsorte: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro

Der Dão Reserva DOC aus Portugal besticht durch seine purpurne Farbe und seine violetten Reflexe. Dieser fein abgestimmte, kraftvolle Reserva mit deutlichen Vanille- und Holznoten präsentiert sich würzig, fruchtig, tanninreich und zeigt einen insgesamt jugendlichen Charakter.



GEHALTVOLL, LEICHT UND SOMMERLICH



CASTELLO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

0.75 Liter, 12 % Vol.
Herkunft: Italien/Venezien
Rebsorte: Pino Grigio

Ein lebendiger, hellgelber italienischer Wein mit wunderbaren, fruchtigen Aromen. In der Nase Noten von Birne, Limette und Apfel, am Gaumen ein weicher, frischer Geschmack.



LES ETERNELLES ST. SAPHORIN LAVAUX AOC

0.75 Liter, 12,1 % Vol.
Herkunft: Schweiz/Lavaux
Rebsorte: Chasselas

Helles Gelb, frisch und fruchtig. Am Gaumen schnelle Fülle mit weichem Abgang.



RONCO DI SASSI BIANCO

0.75 Liter, 13 % Vol.
Herkunft: Italien
Rebsorte: Chardonnay, Verdeca, Fiano, Malvasia

Intensives Gelb in der Farbe, in der Jugend mit grünlichen Nuancen. Noten von exotischen Früchten, Zitrusfrüchten, Gewürzen und Akazie. Am Gaumen ist dieser Wein vollmundig, harmonisch und mit einem langen, einhüllenden Abgang.



VALLA GATTI CHARDONNAY

0.75 Liter, 12 % Vol.
Herkunft: Italien
Rebsorte: Chardonnay

Hellgelb mit grünen Reflexen, in der Nase sauber, saftig, dezente Frucht, Sternfrucht, Apfel, Birne, am Gaumen sauber, mittlere Dichte und Länge, dezente Würze.



FENDANT AOC

0.75 Liter, 12,5 % Vol.
Herkunft: Schweiz/Wallis
Rebsorte: Chasselas

Der Fendant ist ein trockener und ausdrucksvoller Chasselas aus dem Wallis. Seine fruchtigen Aromen und die zurückhaltenden, mineralischen Noten sind gut abgestützt durch die feine Frische und den eleganten Abgang.



FRUCHTIGE FRISCHE GENIESSEN



MOSCATO D'ASTI DOCG

0.75 Liter, 5,5 % Vol.
Herkunft: Italien/Piemont
Rebsorte: Moscato

Der Moscato d'Asti ist ein leicht schäumender Wein von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen. Er ist angenehm süß und verströmt ein aromatisches und blumiges Bouquet. Am Gaumen erinnert er an Zitrusfrüchte, Glyzinien und Blütenhonig.



BOCCANTINO PRIMITIVO ROSÉ IGT

0.75 Liter, 12,5 % Vol.
Herkunft: Italien/Apulien
Rebsorte: Primitivo

Ein Roséwein aus der beliebten Rebsorte Primitivo. Ein fruchtiger Trinkgenuss vom Absatz des italienischen Stiefels.



BURLWOOD WHITE ZINFANDEL

0.75 Liter, 8 % Vol.
Herkunft: USA/Kalifornien
Rebsorte: Zinfandel

Dieser trockene Roséwein aus der renommierten kalifornischen E. & J. Gallo Winery spiegelt mit seinen intensiven Aromen das Lebensgefühl des sonnenverwöhnten «Golden State» wider.



DÔLE BLANCHE DU VALAIS AOC

0.75 Liter, 13 % Vol.
Herkunft: Schweiz/Wallis
Rebsorte: Pinot Noir, Gamay

Ein angenehmer Dôle Blanche, fruchtig und rund. Passend zu: Schwein, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Reisgerichte, Käse, Salat



GRANDE ALBERONE ROSÉ

0.75 Liter, 13 % Vol.
Herkunft: Italien
Rebsorte: Cuvée

Rosa von mittlerer Intensität mit lachsfarbenen Reflexen. In der Nase entfalten sich schön-fruchtige Aromen frischer Kirschen und Grapefruits. Lebendiger und vollmundiger Geschmack. Angenehm süffig durch die fruchtigen und anhaltenden Aromen.



HASHTAG ROSÉ

0.75 Liter, 11 % Vol.
Herkunft: Italien
Rebsorte: Cuvée

Blassrosa Farbe. In der Nase blumige und fruchtige Noten nach Granatapfel und Kirsche. Am Gaumen intensiv, weich und zart.



OËIL-DE-PERDRIX DU VALAIS AOC

0.75 Liter, 13% Vol.
Herkunft: Schweiz/Wallis
Rebsorte: Pinot Noir

Dieser gehaltvolle Rosé wird von intensiver Frucht geprägt und passt zu alltäglichen Gerichten.

FRUCHTIG, FRISCH, PRICKELND

Eine süsse, fruchtige Bowle darf als Aperitif bei Festen und Partys nicht fehlen. Mit aromatischen Früchten wird sie sommerlich frisch – und unheimlich köstlich!

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

ALDI SUISSE* verbietet den Verkauf von Wein, Bier, Apfelwein, Spirituosen, Apéros und Alcopops an Unter-18-Jährige. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

*Das Bundesgesetz erlaubt den Verkauf von Bier, Wein und Apfelwein an 16-Jährige.



EISGEKÜHLTER PROSECCO MIT REIFEN BEEREN



REZEPT FÜR
8-10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
10 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Es gibt immer einen Grund zu feiern. Mit Prosecco und frischen Beeren macht das Anstossen gleich noch mehr Spass.

ZUTATEN

- 2 Päckchen BELLA Vanillinzucker
- 130 g Feinkristallzucker
- 200 g Heidelbeeren
- 200 g Brombeeren
- 2 Flaschen OROPERLA Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

ZUBEREITUNG

- Vanillinzucker und Zucker gut vermischen.
- In einer vorgekühlten Servierschale mit den Beeren und grossen Eiswürfeln mischen, mit Prosecco aufgiessen und servieren.



PROFI-TIPP

FÜR MEHR GESCHMACK

Die Heidelbeeren sollten mit einer Gabel angestochen oder leicht gequetscht werden, aber nur so fest, dass ihre Aussenhaut verletzt ist und ihre Form noch einigermaßen bestehen bleibt.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG «OROPERLA»

Fruchtiger Prosecco, der perfekt zur Bowle passt. Er harmonisiert hervorragend mit gut gereiften Früchten.







EARL-GREY-CHAMPAGNER-BOWLE MIT PFIRSICHEN UND HIMBEEREN



REZEPT FÜR
20 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT ZUM KALTSTELLEN DES TEES

Diese Bowle beweist, wie elegant gekonnt gewürzter Champagner schmecken kann. Sekt oder Prosecco funktionieren hier natürlich auch.

ZUTATEN

- 6 WESTMINSTER Schwarztee Earl Grey Teebeutel
- 1 Päckchen BELLA Vanillinzucker
- 1 l Wasser
- 1 Flasche CHARLES DE CAZANOVE Champagne Brut

ZUTATEN ZUM ANRICHTEN

- 2–3 Pfirsiche
- 1 Tasse Himbeeren
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG

- Tee und Vanillinzucker mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Von der Hitze nehmen, 5 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel entfernen. Über Nacht kalt stellen.
- Die Pfirsiche entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Die Himbeeren waschen und gut abtropfen. Früchte, Teemischung und Eis in einer vorgekühlten Bowleschüssel anrichten. Mit Champagner toppen und servieren.



PROFI-TIPP

AUCH AUS DER DOSE

Will man diese Bowle im Winter machen oder sind die Pfirsiche vergriffen, kann man auch Dosenpfirsiche verwenden. In kleinere Stücke schneiden und den Saft aus der Dose zum Süßen der Bowle verwenden.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

CHAMPAGNE BRUT «CHARLES DE CAZANOVE»

Das Bouquet mit Fruchtnoten und Zitrusfrüchten passt perfekt für frische Bowlen, Champagnercocktails oder einfach zum Genießen an lauen Somerabenden.



EIN SOMMERNACHTSTRAUM IN ROSÉ



REZEPT FÜR
12 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Fast zu schön zum Trinken ist diese Rosé-Bowle.
Und sie schmeckt auch wunderbar.*

ZUTATEN

- 2 Flaschen OROPERLA Rosé Millesimato
- Saft von 3 Zitronen
- Saft von 2 Grapefruits
- 100 ml BIO NATURA Holunderblütensirup
- 500 ml AQUATA Mineralwasser mit Kohlensäure
- Crushed Ice

ZUTATEN ZUM GARNIEREN

- Zitronen, BIO-Limetten und Grapefruit, in Scheiben geschnitten
- FRESH CUT Frische Pfefferminze
- optional: Essbare Blüten zur Dekoration

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten bis auf das Mineralwasser vermischen. Eine Schüssel mit grobem Crushed Ice füllen und die Mischung darübergießen.
- Mit Mineralwasser auffüllen, mit Zitruscheiben, Minzblättern und optional mit essbaren Blüten dekorieren und servieren.



PROFI-TIPP

MINZE IM TÖPFCHEN

Minze im Kräutertöpfchen am besten auf den Balkon oder in den Garten stellen, sie fühlt sich aber auch auf dem Fensterbrett wohl. Minze bevorzugt einen feuchten Boden und benötigt regelmässig Wasser. Staunässe jedoch vermeiden.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY «OROPERLA»

Der vollmundige Prosecco aus Venetien schmeckt auch zu Fisch, Meeresfrüchten, Pasta, Pizza, und zu Reisgerichten.







WASSERMELONEN- GRAPEFRUIT-BOWLE MIT PFIRSICHEN UND MINZE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Kein Alkohol und viel Wassermelonensaft mit dem gewissen Etwas
– die perfekte Bowle für richtig heiße Tage.*

ZUTATEN

- 600 g Wassermelone, ohne Schale
- 1 250-ml-Glas mit Eiswürfeln + etwas mehr Eiswürfel zum Kühlen
- 5 rote Grapefruits
- 3 Orangen
- 2 Pfirsiche
- 1 Bund FRESH CUT Frische Pfefferminze
- Kaltes SAVEURS SUISSSES Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt, nach Bedarf

ZUBEREITUNG

- Die Wassermelone und das Eis in einem Blender oder mit einem kräftigen Pürierstab pürieren.
- 4 Grapefruits und 2 Orangen pressen. Den Saft in die Wassermelonen-Eis-Mischung rühren.
- Die Pfirsiche entsteinen und in dünne Scheiben schneiden.
- In einer Schüssel mit den zusätzlichen Eiswürfeln, den Pfirsichscheiben und einigen Pfefferminzblättern mischen.
- Mit eiskaltem Mineralwasser aufgießen und mit Orangen- und Grapefruitschnitzen sowie Pfefferminzweigen garnieren.



ALDI SUISSSE PRODUKT-TIPP

MINERALWASSER «SAVEURS SUISSSES»

Natürliches, calciumhaltiges Schweizer Mineralwasser mit hohem Gehalt an Mineralien. Geeignet für eine natriumarme Ernährung.



PROFI-TIPP

DARF ES LIKÖR SEIN?

Für mehr Geschmack kann man auch Orangenlikör in die Bowle mischen. Das verstärkt den fruchtigen Charakter.

ALKOHOLFREIE GRANATAPFELBOWLE MIT JOHANNISBEEREN



REZEPT FÜR
15 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 1 NACHT ZUM FRIEREN DES EISRINGS

Die perfekte Bowle für grosse Feste: Der Eisring sieht nicht nur spektakulär aus, er hält die Bowle auch lange kühl.

ZUTATEN

- Kerne von 2 Granatäpfeln
- 1 Handvoll Rote Johannisbeeren
- 100 g Feinkristallzucker
- 150 ml Wasser
- 500 ml BIO NATURA Granatapfel Saft
- 100 ml Limettensaft, frisch gepresst
- 120 ml RIO D'ORO Cranberry Saft Classic
- 1 Flasche ZEROZECCO Alkoholfreier Schaumwein

ZUBEREITUNG

- Am Tag vor dem Servieren einige Granatapfelkerne und Johannisbeeren in eine Gugelhupfform oder eine ähnliche Kuchenform geben, mit Wasser bedecken und über Nacht einfrieren. Den Rest der Früchte separat einfrieren.
- Am nächsten Tag Zucker und Wasser mischen, zum Köcheln bringen, 5 Minuten sieden lassen, von der Hitze nehmen und komplett auskühlen lassen.
- Granatapfelsaft, Limettensaft, Cranberrysaft und ausgekühlter Zuckersirup mischen. Den aus der Gugelhupfform gestürzten Eisring in eine Schüssel geben und mit der Mischung übergießen. Kurz vor dem Servieren vorsichtig den alkoholfreienSekt einrühren und mit gefrorenen Granatapfelkernen und Johannisbeeren garnieren.



PROFI-TIPP

RAN AN DIE KERNE!

Um die Kerne des Granatapfels zu gewinnen, den oberen Teil der Frucht abschneiden und die Schale von oben nach unten in Vierteln einschneiden. Die Frucht auseinanderbrechen und die Kerne mit den Fingern oder mit einem Löffel aus den Kammern lösen.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

GRANATAPFEL SAFT «BIO NATURA»

Der BIO-Granatapfelsaft hat einen Fruchtsaftgehalt von 24 Prozent und schmeckt leicht säuerlich-herb.







FEIGENSANGRIA MIT CHAMPAGNER



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Eine Sangria, so elegant, wie du sie noch nie getrunken hast.
Der Champagner verleiht edles Prickeln.*

ZUTATEN

- 2 Flaschen MUCHO MAS Vino Tinto
- 250 ml APERITIVO Italiano
- 12 Orangen, Schalen in Streifen geschnitten
- 2 TL BIO NATURA Zimt gemahlen
- 1 TL BIO-Ingwer gerieben und durch ein Sieb gepresst
- 16 Feigen (plus ein paar mehr zum Garnieren)
- 500 ml CHARLES DE CAZANOVE Champagne Brut

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten bis auf Orangenstreifen, Feigen und Champagner in einem grossen Krug mischen. Die Feigen und die Orangenschalen (8 Orangenstreifen für die Dekoration aufheben.) mit einem Muddler zerdrücken und alles gut mischen. 10 Minuten ziehen lassen.
- Durch ein Sieb in Weingläser giessen. Mit dem Champagner auffüllen, mit Feigenscheiben und mit den 8 aufgehobenen Orangenzesten garnieren und servieren.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

VINO TINTO «MUCHO MAS»

Am Gaumen präsentiert sich dieser fruchtige Wein mit breiten Aromen, samtig, voll und rund in Kombination mit feinen Kakaonoten.



PROFI-TIPP

BIO-INGWER NICHT SCHÄLEN

Bei BIO-Ingwer reicht es, die Wurzel vor dem Reiben gründlich abzuwaschen. Die Schale vom Ingwer muss nicht entfernt werden. So bleiben auch die wichtigen Nährstoffe, die sich direkt unter der Schale befinden, erhalten.



PRICKELNDER SOMMER

Genuss pur! Schaumwein verleiht jeder Feier eine festliche Atmosphäre – ob bei einer grossen Feier oder bei einem gemütlichen Treffen mit Freunden.

ELEGANTE SCHAUM- WEINE



GRANDE ALBERONE PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC

0.75 Liter, 11 % Vol.
Herkunft: Italien/Venetien
Rebsorte: Glera

Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase florale Noten, Apfel, feine Zitrusfrucht, weisse Blüten. Am Gaumen sauber, saftig, feine Frucht, dezente Restsüsse, ordentliches Mousseux, mittlere Dichte und Länge.



RAVINI HUGO FRIZZANTE

0.75 Liter
6.9 % Vol.

Spritziger Weisswein, verfeinert mit dem Aroma von Holunderblüten und einem Hauch von erfrischender Minze und Limette.



ZEROZECCO ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN

0.75 Liter,

Alkoholfreier Schaumwein aus entalkoholisierendem Wein. Passend zu: Apéro.



OROPERLA ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

0.75 Liter, 11.5 % Vol.
Herkunft: Italien
Rebsorte: Cuvée

Helles Lachsrosa mit feiner Perlage. Fruchtbare Noten von Kirschen, Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Rund und frisch am Gaumen. Die Perlage ist herrlich in die weite, fruchtige Struktur eingebunden.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE D.O.C.G.

0.75 Liter, 11.5 % Vol.
Herkunft: Italien/Venetien
Rebsorte: Glera

Hellgelb mit strohgelben Nuancen. Feine, deutliche Perlage. Dezent und blumig mit fruchtiger Zitrusnote. Vollmundig und herrlich frisch. Köstlicher Fruchtgeschmack, der schön in die feine Perlage integriert ist.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT DE LOIRE BRUT

0.75 Liter, 12 % Vol.
Herkunft: Frankreich/Loire
Rebsorte: Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay

Blassgelbe Robe mit Goldreflexen, die durch eine feine, schnelle Perlage noch intensiviert werden, fruchtige Aromen mit einer leichten Himbeernote, runder und langanhaltender Abgang.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO DOC

0.75 Liter, 11 % Vol.
Herkunft: Italien/Venetien
Rebsorte: Glera

Dieser Prosecco mit seiner gut eingebundenen Säure zeigt in der Nase Aromen von grünem Apfel und Zitrus sowie Akazien- und Holundernoten. Passend zu: Fisch, Vegetarisch, Apéro und Salat.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO D.O.C.G.

0.75 Liter, 11 % Vol.
Herkunft: Italien/Venetien
Rebsorte: Glera

Helle strohgelbe Farbe, mit feiner und anhaltender Perlage, Noten von Birnen und Äpfeln, mit Nuancen von Akazienblüten und Glyzinien, vollmundig und harmonisch.

SOMMERSALATE

Käse, Obst oder altes Brot: fünf Tipps, die helfen, deinen Sommersalat auf ein neues Level zu heben.

SHAKE IT!

Der beste Freund des Salatmarinierers und der -mariniererin ist das Marmeladenglas. Einfach alle Zutaten für das Dressing hineingeben, gut zuschrauben (aber wirklich!) und ordentlich schütteln – fertig ist die perfekt emulgierte Marinade. Die Zutaten können auch schon lange vorher ins Glas gefüllt und dann einfach neben die Salatschüssel auf den Gartentisch gestellt werden – wenn dann alle am Tisch sitzen, wird geschüttelt und mariniert.

BRINGT DAS ALTE BROT

Altes Brot (vor allem Weissbrot) und Salat sind beste Freunde: Brot in grobe Croûtons reissen, mit Olivenöl mischen und im Backofen knusprig backen – fertig ist die perfekte, all die köstliche Salatsauce aufsaugende Ergänzung zum Sommersalat.



SAY CHEEEESE

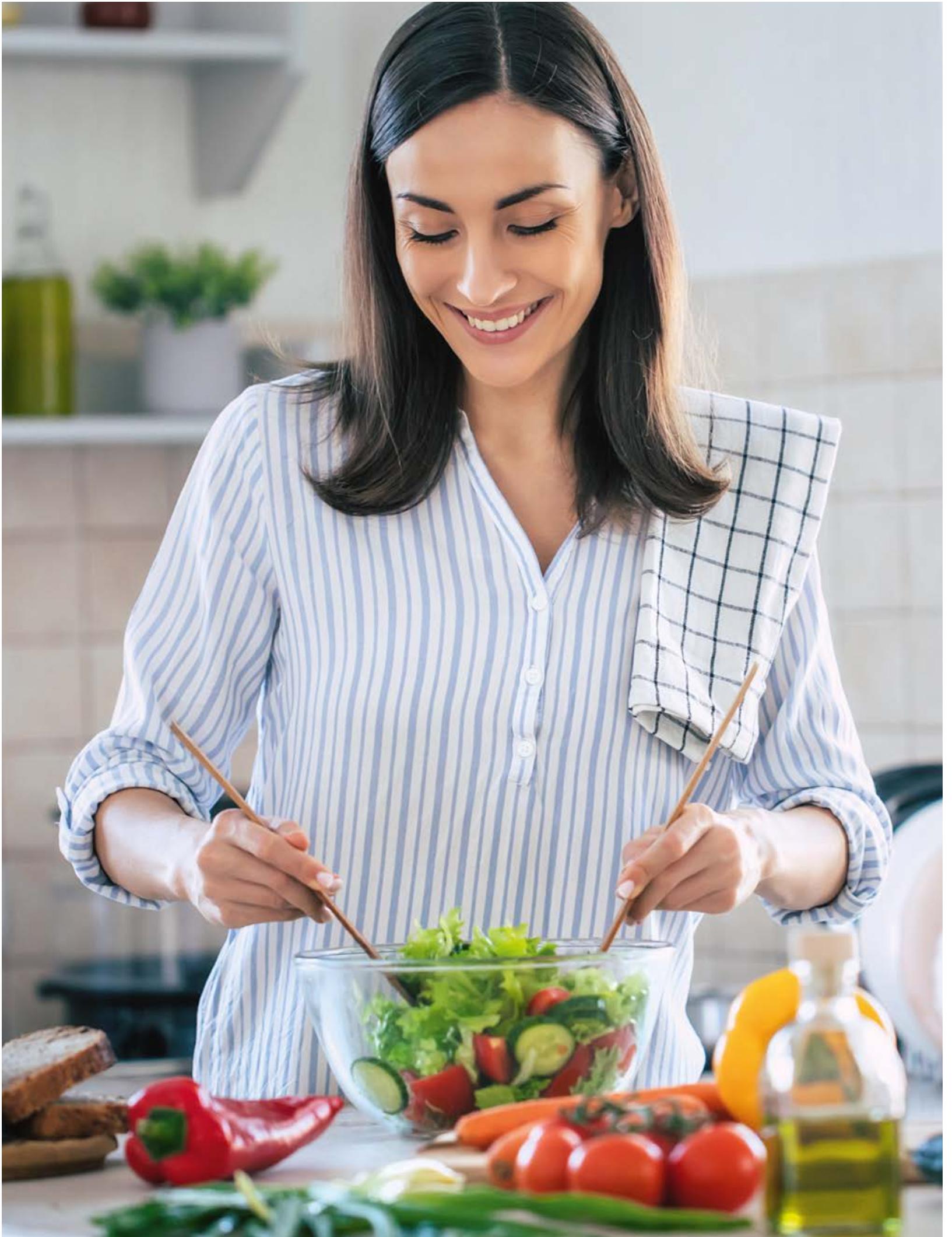
Es gibt wenige Salate, die nicht von etwas Käse profitieren. Vor allem Frischkäse wie Quark oder cremiger Ziegenkäse sind ideal, um noch schnell darübergestreut zu werden, aber auch Kräftigeres wie Feta mit Wassermelone oder Blauschimmel mit Baumnuß und Sellerie können super funktionieren.

DAS PASSENDE TIMING

Blattsalate sollten in letzter Sekunde mariniert werden, damit die knackigen Blätter nicht welk werden, bis sie gegessen werden. Andere Salate, etwa reine Tomatensalate, hingegen profitieren davon, wenn sie eine Stunde ziehen dürfen. Generell gilt: fleischige Gemüse lieber länger marinieren, knackige möglichst kurz.

OBSTSALAT

Keine Angst vor Früchten im Salat – sie machen sich oft hervorragend. Einige klassische Kombinationen sind Pfirsich und Tomaten, Aprikose und Gurke, Zwetschge und Sellerie, Kirsche und Fenchel, Heidelbeeren und Sulz. Einfach experimentieren.



DAS ERFOLGSREZEPT FÜR DEN VITAMINKICK




ALDI
SUISSE

Mehr
fürs Leben.



**SALOMÉ
KORA**
Markenbotschafterin
ALDI SUISSE