



DRAUSSEN ZU HAUSE –

DEIN GARTEN

UNSER SORTIMENT





LEICHT, LANGLEBIG,
STILVOLL:
ALU-GARTENMÖBEL
FÜR DEIN ZUHAUSE.

pro Stück
199.-

pro Set
699.-



pro Stück
3.99



pro Stück
34.99



pro Stück
179.-



pro Stück
2.99



HELFER UND PFLANZEN FÜR

DEINEN PERFECTEN GARTEN.



pro Tray
3.99



pro Stück
1.99



PFLANZENLIEBE IM MÄRZ

März ist Pflanzzeit! Mediterrane Stämmchen, Erdbeerpflanzen, Surfinien, Zauberglöckchen und Hornveilchen bringen frischen Schwung in Garten und Balkon. Jetzt einpflanzen und den Frühling begrüßen!

pro Set
4.99



pro Stück
14.99



KÖSTLICHE VANILLEGLACE

AUF HEISSEM BROWNIE-BETT



pro Stück
89.99

Mit Hilfe von KI erstellt.

EIN UNWIDERSTEH- LICHES DESSERT:

Cremige Vanilleglace trifft auf heissen Brownie. Perfekt zum Verwöhnen und Geniessen.

ZUTATEN:

- 150 g GUT BIO-Schokolade
- 100 g MILSANI Butter
- 200 g BIO Rohrohrzucker
- 2 LANDFREUDE Eier
- 100 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 1 Prise LE GUSTO Jodsalz
- 500 ml MILSANI Schlagrahm
- 1 Vanillestange



PORTIONEN:	SCHWIERIGKEITS-GRAD:	VORBEREITUNGS-ZEIT:	GESAMTZEIT:
12	EINFACH	CA. 30 MIN.	55 MIN.

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, danach etwas abkühlen lassen.
3. Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
4. Eier nacheinander unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.
5. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
6. Mehl und eine Prise Salz vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben und im Ofen ca. 25 Minuten backen.
8. Währenddessen Rahm, Vanillestange (Mark ausgekratzt) und 100 g Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
9. Die Mischung abkühlen lassen und in eine Glacemaschine geben, bis die Glace fest wird.
10. Brownie aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Vanilleglace darauf servieren.

EISGEKÜHLTER GIN-GENUSS – PERFEKT MIT LIMETTE!



pro Stück
159.-

Mit Hilfe von KI erstellt.

EISGEKÜHLTER GIN TONIC MIT LIMETTE

Ein erfrischender Cocktail mit Eis, der perfekt als Aperitif geeignet ist.

ZUTATEN:

- 50 ml JOHNSON London Dry Gin
- 150 ml FLIRT Tonic Water
- 1 GUT BIO-Limette
- 1 Glas Eiswürfel



PORTIONEN:	SCHWIERIGKEITS-GRAD:	VORBEREITUNGS-ZEIT:	GESAMTZEIT:
4	EINFACH	CA. 10 MIN.	10 MIN.

ZUBEREITUNG:

1. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen, um den Cocktail eiskühlt zu servieren.
2. Gin über die Eiswürfel giessen.
3. Tonic Water hinzufügen, um den typischen bitteren Geschmack zu erhalten.
4. Eine Limette halbieren und den Saft einer Hälfte in das Glas pressen.
5. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden und als Garnitur verwenden.
6. Mit einem Barlöffel alle Zutaten vorsichtig mischen, um das Aroma gleichmässig zu verteilen.
7. Den Cocktail sofort servieren und geniessen.

BALKON ODER GARTEN? HAUPTSACHE WOHLFÜHLOASE!

pro Stück
2.99



**GÄRTNERN WIE EIN PROFI –
UND DABEI BESSER AUSSEHEN
ALS DIE GARTENZWERGE!**

pro Stück
12.99



pro Stück
17.99



pro Set
3.49



BRING DEINEN AUSSEN- AUSSENBEREICH ZUM STRAHLEN

pro Stück
4.99



pro Stück
3.99



pro Packung
19.99



pro Packung
1.49



pro Paar
5.99



pro Stück
3.99



JETZT WIRD'S GRÜN: DIE BESTEN PFLANZEN FÜR MÄRZ.

**DIE STARS DES FRÜHLINGS
12-CM-KULTURTOPF:**
Tulpen, Narzissen und Hyazinthen blühen farbenfroh und sorgen für Frühlingsgefühle. Einfach schön und pflegeleicht.

**SOMMERLICHER BLICKFANG
17-CM-KULTURTOPF:**
Der unkomplizierte Edelginster liebt Sonne und lockt Bienen. Mit gelben, rosa oder roten Blüten bringt er Sommerflair.

**ELEGANTER GARTENSTAR
21-CM-KULTURTOPF:**
Der Rhododendron liebt saure Böden, bevorzugt Halbschatten und verzaubert jeden Garten mit eleganter Blütenpracht.

pro Stück **2.49**

pro Stück **3.99**

pro Stück **7.99**

BUNTE OSTERDEKO TRIFFT GARTENFREUDE.

pro Stück **9.99**

pro Stück/Set **1.99**

pro Packung **1.99**

pro Stück **2.99**

pro Stück **1.99**

pro Stück **9.99**

OSTERFREUDE ZUM **ALDI PREIS.-**

JETZT UNSER
OSTERSORTIMENT
ENTDECKEN

pro Stück/Set **1.99**



pro Stück
2.99

**GERBERA
12-CM-KULTURTOPF:**
Strahlende Farben und lange
Blütenstiele – ideal für Kübel
oder als Tischdekoration. Pfl-
geleicht und sonnenliebend.



pro Stück
3.49



**GLOCKENBLUME WINTER-
HART 10,5-CM-KULTURTOPF:**
Zarte Blüten, die in der Sonne
und im Halbschatten leuchten.
Perfekt für Beete und Balkon-
kästen.



pro Stück
349.-

**PRACHTVOLL
BEPFLANZTE AMPELN –**
leuchtend und elegant, perfekt für
halbschattige bis sonnige Bereiche.

pro Set
299.-

pro Stück
5.99

BLÜHENDE HIGHLIGHTS FÜR GARTEN UND BALKON!



pro Stück
7.99

**HORTENSIEN-BUSCH
19-CM-KULTURTOPF:**
Üppige Blütenpracht für
schattige Plätze. Liebt feuchte
Böden und zieht alle Blicke
auf sich.



pro Stück
1.99

**STAUDENMIX
«GIPFELSTÜRMER»
13-CM-KULTURTOPF:**
Robuste Stauden für abwechs-
lungsreiche Beete und
Hanglagen. Lockt Bienen und
Schmetterlinge an.

pro Stück
119.-



pro Stück
299.-

**STILVOLLE
FRÜHJAHRSDKO**
mit saisonalen Blüten, fertig arrangiert
für Terrasse oder Eingang.



pro Stück
8.99



pro Stück
9.99

LUXURIÖSE PISTAZIENGLACE À LA DUBAI



pro Stück
89.99

Mit Hilfe von KI erstellt.

DUBAI-PISTAZIEN-GLACE – DAS MUSST DU PROBIERT HABEN!

Hausgemachte Pistazienglace mit einem Hauch von Schokolade und Engelshaar.

PORTIONEN:	SCHWIERIGKEITS-GRAD:	VORBEREITUNGS-ZEIT:	GESAMTZEIT:
12	EINFACH	CA. 30 MIN.	60 MIN.

ZUBEREITUNG:

1. Pistazien ohne Schale fein mahlen.
2. In einem Topf Milch und Rahm bei mittlerer Hitze erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen.
3. Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
4. Vanilleextrakt und die gemahlene Pistazien in die Mischung einrühren.
5. Die Mischung abkühlen lassen und dann in eine Glacemaschine geben. Nach Anleitung der Maschine gefrieren lassen.
6. Währenddessen Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.
7. Die fertige Glace in eine Schüssel geben, mit der geschmolzenen Schokolade beträufeln und mit Engelshaar garnieren. Sofort servieren.

ZUTATEN:

- 100 g FARMER Pistazien
- 300 ml MILFINA Milch
- 200 ml MILSANI Schlagsahne
- 100 g Gut BIO Rohrohrzucker
- 1 TL GUT BIO Vanilleextrakt
- 50 g GUT BIO Schokolade
- 25 g Engelshaar



ERFRISCHENDER SOMMER-COCKTAIL MIT EISWÜRFELN



pro Stück
159.-

Mit Hilfe von KI erstellt.

TROPISCHEN GENUSS MIT DER EISMASCHINE ZAUBERN.

Erfrischender Sommer-Cocktail mit Eiswürfeln - ideal für jede Party!

PORTIONEN:	SCHWIERIGKEITS-GRAD:	VORBEREITUNGS-ZEIT:	GESAMTZEIT:
4	EINFACH	CA. 10 MIN.	10 MIN.

ZUBEREITUNG:

1. Limonade nach Wahl in ein grosses Glas giessen.
2. Eine Limette halbieren, Saft auspressen und mit der Limonade vermischen.
3. Sirup (nach Wahl) hinzufügen und gut verrühren.
4. Eine Handvoll frische Minzblätter zerdrücken und zu der Mischung geben.
5. Das Glas mit Eiswürfeln auffüllen und alles erneut gut vermischen.
6. Den Cocktail mit einer Zitronenscheibe und einem Minzweig garnieren.
7. Sofort servieren und geniessen.

ZUTATEN:

- 100 ml GUT BIO Limonade Orange
- 1 GUT BIO Limette
- 50 ml CAPRI-SUN Multivitamin
- 1 Handvoll frische Minzblätter
- 1 GUT BIO Zitronen
- 1 Minzweig
- Eiswürfel





ERFRISCHENDER

KRÄUTERSALAT MIT

ZITRONEN-VINAIGRETTE

**JETZT
ONLINE
BESTELLEN**



pro Stück

159.-



Mit Hilfe von KI erstellt.

DEIN EIGENER KRÄUTERGARTEN IM HOCHBEET –

frische Aromen für einen Kräutersalat mit Zitronen-Vinaigrette!

PORTIONEN:

4

SCHWIERIGKEITS-
GRAD:
EINFACH

VORBEREITUNGS-
ZEIT:
CA. 15 MIN.

GESAMTZEIT:

15 MIN.

ZUTATEN:

- 200 g GUT BIO-Kräuter
Italienische Kräuter
- 1 GUT BIO NATURLAND
Zitrone
- 3 EL LYTTOS
Griechisches
Olivenöl
- 1 EL LE GUSTO
Apfelessig
- 1 Prise LE GUSTO
Jodsalz
- 1 TL LE GUSTO
Gewürzmühle
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Gemischte Kräuter (wie Petersilie, Dill und Basilikum) waschen und grob hacken.
2. Die Kräuter in eine grosse Schüssel geben.
3. Eine Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.
4. Die Zitronen-Vinaigrette über die Kräuter giessen und alles gut vermengen.
5. Den Salat für etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit die Aromen sich entfalten können.
6. Den Kräutersalat auf Teller verteilen und sofort servieren.