Kochbuch Aldi 17



Vorwort

Die Idee für dieses Projekt waren die beiden Pop-Up-Lokale von Aldi Süd in München und Köln. Täglich wechselnde Menüs aus den frischen Zutaten des ALDI Sortiments, Kaffee aus der hauseigenen Rösterei sowie ausgewählte Weine. Meine Klasse Aldi 17 überlegte sich 4 leckere Menüs, um daraus ein Kochbuch zu gestalten. Auch sie verwendeten nur Aldiprodukte. Frau Vanhoof (SW-Lehrerin) und ich betreuten dieses Projekt, aber große Hilfe war nicht nötig.

Natürlich sollte es auch praktisch werden...ein Voting der Azubis legte ein Menü fest, welches in der Schule gekocht wurde. Sie kalkulierten die Kosten für 16 Personen, verteilten die Aufgaben und los ging's. Einkaufen, schnippeln,rühren, kneten, anbraten, kochen und zu guter Letzt essen. Bei über 30 Grad ließen wir uns ein üppiges Menü schmecken. Einige Lehrer kamen in den Genuss Nachtische zu kosten und ihre Meinung abzugeben. Auch Frau Paul, die Ausbilderin ließ sich die Kochkünste ihrer Azubis schmecken.

Zum Schluss möchte ich mich bei allen Lehrern bedanken, die uns tatkräftig unterstützt haben. Mein größter Dank gilt aber den Azubis von Aldi 17, die ihre Kreativität, Arbeitseinsatz und vorzügliche Kochkunst bewiesen haben.

Klassenlehrerin

Susanne Ullrich





Menü 1

Bruschetta

Bandnudeln mit Hähnchenbrust
in Sahnesauce

Festtagscocktail

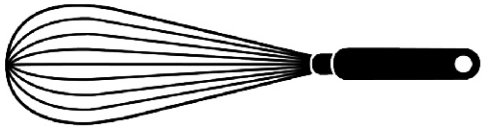




Bruschetta von Lea







Einkaufsliste



Zutaten:

- 5 Fleischtomaten/Strauchtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl oder Salatöl
- 2 Ciabatta
- 1 TL Salz & Peffer
- 1 Topf Basilikum

Zubereitung





Zuerst die Tomaten waschen, vom Grün befreien, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Dann den Knoblauch sehr klein schneiden, zu den Tomatenstücken geben & mit 3 EL Öl sowie Basilikum, Salz & Pfeffer abschmecken. Das Knoblauch-Tomaten-Gemisch mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

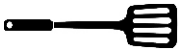


Den Backofen auf 180-200 (Umluft) vorheizen & das Tomaten-Knoblauch-Gemisch aus dem Kühlschrank nehmen.

Dann das Ciabatta in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden & diese mit den restlichen Öl beträufeln.



Backpapier auf das Backofengitter legen & die Ciabattascheiben darauf verteilen. Diese werden in der Mitte des Ofens goldfarben gebacken aber nicht zu dunkel, sonst werden sie hart. Das dauert 5-8 Minuten.



Die Ciabattascheiben aus dem Ofen holen & mit dem Tomaten-Knoblauch-Gemisch belegen, ½-1 El pro Scheibe.

Am Ende alles auf einem Teller mit Basilikum anrichten.

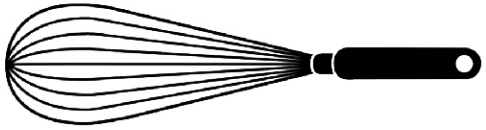


Bandnudeln mit Hähnchenbrust in Sahnesauce

von Annika







Einkaufsliste



Zutaten:

500 g Hähnchenbrust
1/2 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
500 g Champignons
Salz & Pfeffer zum Würzen
1 Schuss Weißwein
500 g Bandnudeln
Schnittlauch
Parmesan

Zubereitung





Zuerst schneiden Sie die Hähnchenbrust in kleine, mundgerechte Stücke. Danach zerkleinern Sie den Knoblauch. Erhitzen Sie eine Pfanne mit etwas Öl, geben Sie das Fleisch & den Knoblauch in die Pfanne & braten Sie dies. Danach stellen Sie es bei Seite.



Schneiden Sie die Zwiebel & Champignons in kleine, feine Stücke & geben Sie diese in die Pfanne. Bei Bedarf noch etwas Öl dazugeben. Anschließend das Fleisch wieder zurück in die Pfanne geben, scharf anbraten & mit dem Weißwein ablöschen. Nun geben Sie die Sahne dazu. Lassen Sie dies einmal aufkochen & anschließend köcheln lassen. Mit etwas Salz & Pfeffer abschmecken.



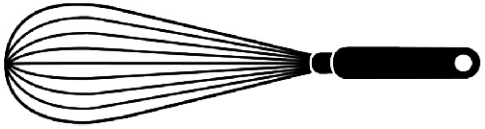
Die Bandnudeln in kochenden Salzwasser al dente kochen, anschließend zur Sauce in die Pfanne geben & gut mischen. Danach richten Sie die Pasta auf einem Teller an. Schnittlauch klein hacken & über die angerichtete Pasta streuen. Nach belieben mit Parmesan bestreuen.



Festtagscocktail von Hendrick







Einkaufsliste



Zutaten:

- 1 Limette
- 1 Orange
- frische Minze
- 1 Granatapfel
- 1 Fl Vodka
- 1 Fl Orangensaft
- 1 Fl Sauerkirschnektar
- 1 Fl Mineralwasser
- Schaschlikspieße

Zubereitung

Schritt 1

Limette, Orange & Minzstiele abwaschen & trocken tupfen. Von Limette sowie Orange jeweils 4 Scheiben abschneiden & je eine Limetten- und Orangenscheibe auf kleine Holzspieße reihen. Von der übrigen Limettenhälfte den Saft auspressen.



Schritt 2



Von dem Granatapfel die Kerne herauslösen. Die Granatapfelkerne auf 4 Cocktailgläser verteilen, jeweils 2 cl Vodka, 100 ml Orangensaft, 100 ml Sauerkirschnektar, etwas Limettensaft & einige Eiswürfel dazu geben.



Schritt 3

Je nach Glasvolumen & Geschmack mit Mineralwasser auffüllen, mit Obstspießen & Minze garnieren & servieren.





Menü 2

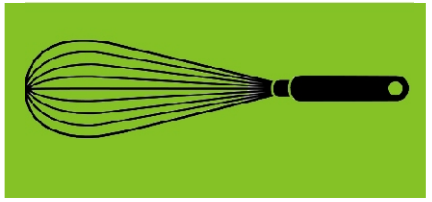


Rucola-Salat mit
Parmesan & Honigsenf-Dressing

Reispfanne mit Hähnchenkeulen

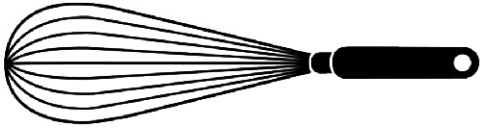
Himbeer-Kokos-Traum





Rucola-Salat mit Parmesan & Honigsenf-Dressing von Tanja





Einkaufsliste



Zutaten:
150 g Rucola
200 g Cocktailtomaten
5 Champignons
2 TI Senf, mittelscharf
1 TI Honig
50 ml Olivenöl
50 g Parmesan
50 g Pinienkerne
1 Schuss Balsamiko, weiß
Salz & Pfeffer (schwarz)

Zubereitung





Den Rucola waschen, putzen & gut trocken schleudern. Die Champignons putzen, vierteln & in etwas Öl anbraten. Mit etwas Salz & Pfeffer würzen. Die Cocktailtomaten je nach Größe halbieren.





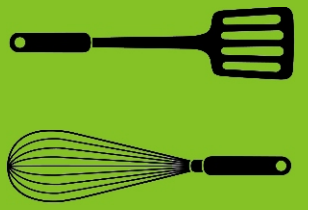
Für das Dressing den Senf & den Honig in eine Schüssel geben & cremig rühren. Dann das Olivenöl & den Balsamico einrühren, bis ein cremig-sämiges Dressing entsteht. Mit Pfeffer würzen, evtl. noch ein wenig salzen. Die Zutaten miteinander vermengen, den Parmesan & die Pinienkerne rüber streuen & mit Dressing beträufel.





Reispfanne mit Hähnchenkeulen von Denise





Einkaufsliste



Zutaten für die Marinade:
1 TL Salz & 4 Prisen Pfeffer
1 1/2 EL Paprikapulver & Currypulver
1 Bund Petersilie & Koriander
100 ml Olivenöl
restliche Zutaten:
1,2 kg Hähnchenunterkeulen
700 g Basmatireis
je eine rote & gelbe Paprika
3 Mohrrüben
2 l Gemüsebrühe
2 Becher Créme Fraîche Kräuter
200 g Champignons
1 Stck Brokkoli (mittelgroß)
2 Stck Zucchini
2 Zwiebeln
1/2 Limette
1 Prise Zucker
2 Tl Olivenöl
1 Prise Salz & 3 Prisen Pfeffer
4 Prisen Paprikapulver
1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen, bis alles gleichmäßig verrührt & aufgelöst ist. Mit dem Pinsel auf die Schenkel streichen. Erst rundherum ein wenig, dann vor allem die festeren Bestandteile der Marinade auf der oberen Haut verteilen, weil sich dort eine knusprige Haut bilden soll.



Die marinierten Hähnchenschenkel in den Kühlschrank stellen & währenddessen das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.



Dann das Hähnchen in der Pfanne ca. 5 Minuten anbraten & danach wieder herausnehmen. Anschließend das Gemüse in die Pfanne geben, würzen & ebenfalls kurz für 5 Minuten anbraten.



Nun gießt Ihr langsam die Brühe in das Gemüse & gebt den Reis dazu sowie die Hähnchen/schenkel & lasst dies mit einem Deckel auf mittlere Stufe für eine halbe Stunde köcheln.



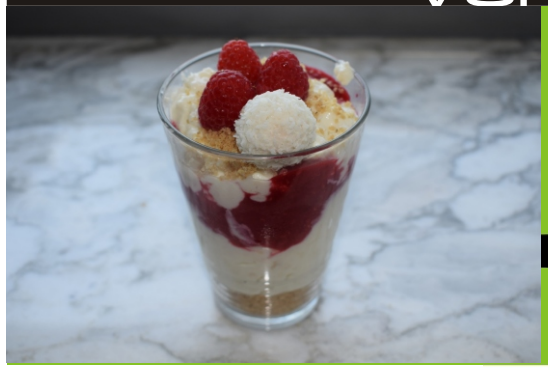
Die letzten 10 Minuten lasst Ihr es auf der kleinsten Stufe köcheln & gebt den Knoblauch dazu.

Anschließend kann das Gericht serviert werden.

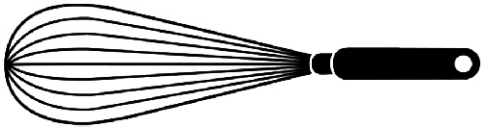
Guten Appetit!



Himbeer-Kokos Traum von Jasmina







Einkaufsliste



Zutaten für 6 Gläser::

- 1 Pk 500 g Magerquark
- 2 Pk 200 ml Sahne
- 1 Pk Vaniliezucker
- 2 Pk (Je 200 g) Raffaello
- 2 Pk TK Himbeeren
- 1 Pk Schwedische Hafertaler
- 1 Pk frische Himbeeren

Zubereitung



Die Raffaellos aus den Verpackungen nehmen & mit einer Gabel zerdrücken.
Die Sahne steif schlagen & gemeinsam mit den zerdrückten Raffaellos, dem Magerquark & dem Vanillezucker vermischen.
Kekse zerkleinern & damit den Boden von den Gläsern bedecken.
Die Hälfte der Masse in kleine Gläser füllen, dreiviertel der Himbeeren darauf verteilen, darauf den Rest der Quarkmasse darauf geben & zum Schluss mit frischen Himbeeren alles ein wenig dekorieren.



Menü 3

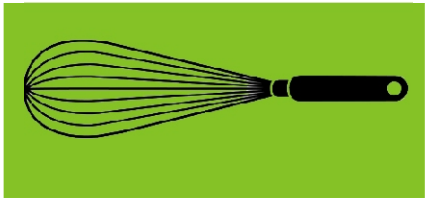
Den Balkan



neu entdecken

Knoblauchcremesuppe
Cevapcici mit Djuvec-Reis
Palatschinken

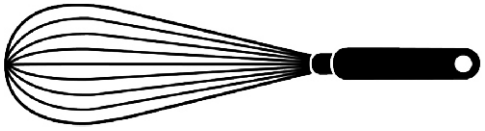




Knoblauchcremesuppe

von Jenna



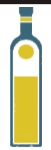


Einkaufsliste



Zutaten:
3 EL Pflanzenöl
1 kleine Zwiebel
2 EL Mehl
1 Becher Créme Fraîche
250 ml Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
6 Knoblauchzehen
4-6 EL Croutons
frische Kresse

Zubereitung

1 .Das Öl in einem Topf erhitzen. 

2. Die Zwiebel schälen, klein würfeln & im erhitzten Öl glasig anschwitzen. 

3. Das Mehl hinzugeben & anrösten, dabei ständig mit einem Schneebesen umrühren. 

4. Die Gemüsebrühe unter ständigen rühren hinzugießen. 

5. Die Créme Fraîche & die Schlagsahne hinzugeben & unterrühren. 

6. Die Knoblauchzehen schälen, pressen & ebenfalls in den Topf geben. 

7. Salz & Pfeffer hinzugeben 

8. Die Knoblauchcremesuppe ca. 10 Minuten köcheln lassen.

9. Mit einem Mixstab pürieren, ggf. noch einmal mit Salz & Pfeffer abschmecken & auf den vorbereiteten Suppentellern anrichten. 

10. In die Mitte von jedem Teller 1,5 EL Croutons-Kräuter verteilen & etwas frische Kresse (falls vorhanden) darüber streuen. 

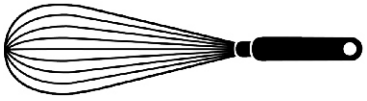


Cevapcici mit Djuvec-Reis

von Steven







Einkaufsliste



Zutaten für die Cevapcici:
1000 g Rinderhackfleisch
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise Salz & Pfeffer
etwas Pflanzenöl
Zutaten für den Djueic-Reis:
250 g Lieblingsreis
2 große Tomaten
2 Dosen Erbsen
2 EL Tomatenmark
2 Schuss passierte Tomaten
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise Salz & Pfeffer
etwas Pflanzenöl

Zubereitung

Für die Cevapcici die Zwiebel & den Knoblauch in feine Würfel hacken.
Das Hackfleisch in eine Rührschüssel geben & mit dem Paprikapulver, der Zwiebel & dem Knoblauch mischen. Solange mit der Hand kneten bis ein gebundener Fleischteig entsteht. Daraus kurze, dicke Würste rollen & in einer Pfanne gleichmäßig von allen Seiten braten.

Für den Reis die Tomate würfeln. Den Lieblingsreis kochen & abtropfen lassen. Etwas Öl in den Topf geben & warm werden lassen, dann den Reis wieder in den Topf geben & kurz anbraten. Anschließend das Tomatenmark, die gewürfelte Tomaten & die Erbsen dazugeben. Den Reis würzen. Die Zutaten vermischen & dabei braten. Zum Schluss einen Schuss passierte Tomaten dazu geben & noch 2-3 Minuten mitkochen.

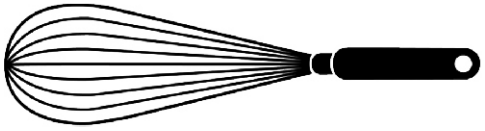




Palatschinken von Paul







Einkaufsliste



Zutaten:
150 g Mehl
2 Eier
250 ml Milch
30g Butter
250 g Magerquark
1 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
100 g Erdbeeren
10g Puderzucker
Pfeffer schwarz

Zubereitung



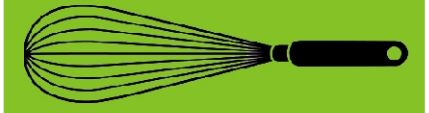
Aus den Eiern, Milch, Mehl, Zucker, Salz & Vanilliezucker einen Teig bereiten.
Dünne Palatschinken ausbacken. Mit Beeren & Lieblingseis füllen & rollen.
Zum Schluss die Vanillesoße nach Belieben über den Palatschinken gießen.



Menü 4

Bruschetta
Flammkuchen-Pizza
Crêpe-Fruchtspieße mit Nutella

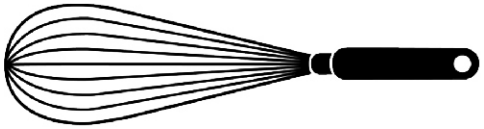




Bruschetta von Laura







Einkaufsliste



Zutaten:

- 5 Rispentomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Baguettes
- Salz & Pfeffer
- 1 Topf Basilikum
- 2 Zwiebeln

Zubereitung



Zuerst die Tomaten waschen, vom Grün befreien & in kleine Würfel schneiden. Dann die Zwiebeln & den Knoblauch klein schneiden, zu den Tomatenstücken geben mit Öl, Salz & Pfeffer würzen & vermischen.
Unbedingt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 180–200 C (Umluft) vorheizen, die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen.

Dann das Baguette in 1cm große Stücke schneiden & diese mit Öl beträufeln.

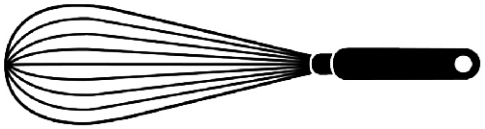
Das Backpapier auf ein Backofengitter (wichtig) legen & die darauf ausgebreiteten Baguettescheiben im Ofen goldfarben backen nicht zu dunkel, sonst werden sie zu hart. Dies dauert ca. 5–8 Minuten.

Die Baguettescheiben aus dem Ofen holen & mit den Tomaten-Knoblauch-Gemisch belegen. 1/2–1 El pro Scheibe.

Flammkuchen-Pizza von Mert







Einkaufsliste



Zutaten für den Teig:
250g Mehl
200ml Wasser
1 Pk Trockenhefe
1 TL Salz
1 EL Öl
Zutaten für den Belag:
1 Zwiebel
25g Speck
1 Becher Créme Fraîche
1 Becher Schmand
Salz & Pfeffer
1 Topf Schnittlauch

Zubereitung



Hefe, Salz, Olivenöl & Wasser gut miteinander verrühren, zum Mehl geben & daraus einen geschmeidigen Teig kneten.
Den Teig in 4 Portionen teilen, diese zu Bällchen formen & am besten 2-3 Stunden zugedeckt & leicht eingeölt gehen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bedecken & den Teig dünn ausrollen.

Für den Belag Zwiebeln & Schinkenspeck fein würfeln. Créme Fraîche & Schmand mit Salz & Pfeffer verrühren & dünn auf den Teig streichen. Darauf die Zwiebeln & den Schinkenspeck verteilen.

Die Pizza Elsässer Art 15-20 Minuten knusprig backen & vor dem Servieren mit klein gehackten Schnittlauch bestreuen.



Crêpes Fruchtspieße mit Nutella

von Hannah



Einkaufsliste



Zutaten:
Für die Crêpes:
80g Mehl
2 Eier
20g Butter
167ml Milch
3/4 Priesen Salz
Außerdem:
5 EL Nutella
500g Obst nach Wahl
(Bananen, Erdbeeren...)
8 Schaschlikspieße

Zubereitung



Mehl, Eier, Zucker & Milch zu einem glatten Teig verrühren.
Crêpes-Pfanne dünn mit Butter ausstreichen, darin nacheinander den Teig dünn ausbacken.
Nach Belieben noch 1 El Zucker in den Teig rühren.

Crêpes in den Ofen warm halten.

Obst waschen & in Stücke schneiden.

Die warmen Crêpes mit Nußnugatcreme bestreichen & aufrollen. Die Rollen in 2cm dicke Scheiben schneiden.

Abwechselnd 1 Stück Obst & eine Crêpescheibe auf Schaschlikspieße stecken. Beide Enden mit Obst abschließen, um die Crêpescheiben zu fixieren.

Die Spieße sofort servieren.

