

Kostenlos zum Mitnehmen

# So schmeckt Ostern



Lidl lohnt sich

Ab Montag, 23.3.



## Gute-Laune-Brunch

Lade deine Lieben ein, zu Ostern wird gebruncht! Im Magazin findest du viele tolle Rezepte, Inspirationen, Backtipps & Co.

ab Seite 6

## Oh, ist der süß!

Den knuffigen Osterhasen lieben wir alle. Umso mehr, wenn er uns in seinem Körbchen Schoki, Desserts & Co. mitbringt. Fröhliches Naschen!

ab Seite 20

## Menüs zum Verlieben

Bist du Fan von Fisch & Fleisch? Oder ein Veggie Lover? Was auch immer du am liebsten magst, wir haben leckere Ostermenüs für dich gezaubert!

ab Seite 32



# Ostern wird so lecker

Deine  
Oster-  
vielfalt



*Liebe Leserin, lieber Leser,*

Ostern ist ein vielfältiges Fest. Es gibt Geschenke und Naschereien, leckere Menüs mit guten Tropfen, Selbstgebackenes, Deko, frische Blumen und, und, und. Das will natürlich alles besorgt werden, am liebsten stressfrei, entspannt und dabei auch noch günstig. **Wie gut, dass du bei uns alles findest, was du für Ostern mit deinen Lieben brauchst – natürlich zu deinem Lidl-Preis:** knackiges Obst und Gemüse, das für gesunde Vitamine und Frühlingsflair sorgt. Frischen Fisch und frisches Fleisch fürs große Ostermahl. Unsere legendären Deluxe-Schlemmereien, die Gaumenfreuden auf deine Tafel bringen. Favorina-Desserts und Naschis, auf die sogar der Osterhase ein wenig neidisch ist. Und natürlich bunte Blumen und Sträuße, denn hurra, es ist Frühling! Außerdem findest du im Magazin Deko-Basteltipps und jede Menge raffinierte Rezeptideen. **Ostern wird so lecker!** Wir wünschen dir und deinen Lieben viel Spaß beim Genießen.

*Frohe Ostern  
zum Lidl-Preis*  
Dein Lidl-Team

**Deine Nr. 1  
Beste Qualität,  
immer günstig**



<sup>1</sup> Online-Verbraucherbefragung in Deutschland im Zeitraum 04.06.2019 bis 27.08.2019, durchgeführt von Q&A Insights Europe BV. Insgesamt 168.898 Bewertungen in 31 Kategorien. Mehr Informationen unter [www.haenderdesjahres.de](http://www.haenderdesjahres.de). <sup>2</sup> Lidl hat nach Ansicht der von YouGov befragten Verbraucher das beste Preis-Leistungs-Verhältnis in der Kategorie Lebensmitteleinzelhandel. Mehr Informationen unter: <https://yougov.de/news/2020/02/19/das-vierte-jahr-folge-dm-lidl-und-deichmann-sind-p/>. <sup>3</sup> Im Auftrag von n-tv hat DISQ vom 23.01.-25.03.19 insgesamt 808 Verbraucher, die in den letzten sechs Monaten bei einem Lebensmittel-Discounter eingekauft hatten, befragt. Im Mittelpunkt der Panel-Befragung standen die Meinungen der Verbraucher zu den Aspekten Preise, Produktsortiment, Qualität der Lebensmittel, Service und Filialgestaltung. Darüber hinaus flossen die Weiterempfehlungsbereitschaft und Kundenergebnisse in die Gesamtwertung ein. Mehr Informationen unter <https://disq.de/2019/20190509-Lebensmittel-Discounter.html>









# Neues aus aller Welt

Bewährtes ist prima, Neues ist klasse: Ab und zu solltest du deine Geschmacksknospen mal wieder mit frischen Eindrücken verwöhnen. Deshalb haben wir wie jedes Jahr nach außergewöhnlichen Spezialitäten für dich Ausschau gehalten. Und freuen uns, dass du sie ab sofort in deiner Lidl-Filiale findest. Mediterran wird's mit Maxi-Tortelloni in neuen Geschmacksrichtungen. Das gilt auch für unseren Deluxe Kochschinken, der ganz spannend mit Aromen wie Limette und Bärlauch kombiniert ist. Damit es perfekt schmeckt, kannst du Ostermahl & Co. mit edlen Gewürzen im Korkglas abrunden.

Neu



**Edle Gewürze  
im Korkglas**

Versch. Sorten.  
Je 90-g-/100-g-/125-g-/135-g-Glas  
100 g = 4.43/3.99/3.19/2.9€

**3.99\***

**MO.**  
23. März



# Neu

## 1. Osterschokolade

Versch. Sorten, z. B. Vollmilch-Vanille-Eier.  
Je 175-g-Packung  
100 g = 1.42

**2.49\***

## 2. Maxi-Tortelloni

Versch. Sorten, z. B. Tomate-Mozzarella oder Spargel.  
Je 250-g-Packung  
100 g = -.60

MO.  
23. März

**1.49\***

## 3. Golden Ei

Je 6er-Packung

MO.  
23. März

**1.39\***

## 4. Beinschinken

Versch. Sorten, z. B. Limette, Bärlauch oder Frühlingskräuter.  
Je 150-g-Packung  
100 g = 1.33

MO.  
23. März

**1.99\***



## 5. Himalaya-Salz

Versch. Sorten, z. B. grob oder fein.  
Je 500-g-Packung  
1 kg = 1.98

MO.  
23. März

**-.99\***

## 6. Frischkäse- bällchen

Versch. Sorten, z. B. Knoblauch, Tomate und Basilikum oder Paprika.  
Je 240-g-Packung  
100 g = 1.04

MO.  
23. März

**2.49\***



# Osterstimmung für zuhause



## Osterkranz

Such dir draußen ein paar trockene Zweige und binde sie mit Draht zu einem Kranz zusammen. Wickle 3 oder 4 reißfeste, tragfähige Dekoschnüre um den Kranz, verknote die Schnüre einzeln und fasse sie an den Knoten in einem Haken zum Aufhängen zusammen. Nun kannst du nach Belieben Weidenknospenzweige oder bunte Frühlingsblumen in den Kranz flechten.

## Eierschalenkerzen

Setze Eierschalenhälften in einen Eierkarton. Befestige kleine Dochtstücke mit einem Ende an einem Zahnstocher/einer Klammer. Nun schmilzt du Wachs aus dem Bastelladen oder aus Kerzenresten im Wasserbad und füllst es in die Schalen. Lege Stocher/Klammer so darauf, dass die Dochte mittig eintauchen. Zum Abbrennen auf eine feuerfeste Unterlage achten.





# Gute-Laune- Brunch

Deine  
**Oster-**  
vielfalt

Ach, es ist einfach herrlich, Liebingsmenschen einzuladen und gemütlich an einem der Feiertage zusammen zu brunchen. Diesmal kannst du deine Gäste mit internationalen Köstlichkeiten überraschen, z. B. Eggs Benedict, Flat Breads oder Panzanella. Das meiste davon lässt sich in Ruhe vorbereiten, sodass du entspannt mit deinen Lieben genießen kannst. Daneben peppen unsere tollen Käse-, Wurst- und Fischhighlights von Deluxe dein Brunchbuffet auf.





**MO.**  
23. März

**Münchner Weißwurst**  
Mit Kalbfleisch.  
Je 240-g-Packung  
100 g = -.95

2.29\*

**1**



MO.  
23. März

**1. Toma mit Sommertrüffel**  
Je 150-g-Packung  
100 g = 1.86

2.79\*

**2**



MO.  
23. März

**2. Südtiroler Edelsalami**  
Versch. Sorten, z. B. mit Schweine- und Wildschweinfleisch oder mit Schweine- und Hirschfleisch.  
Je 180-g-Packung  
100 g = 1.77

3.19\*

**3**




MO.  
23. März

**3. Crèmeux de Normandie**  
Cremiger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. 55 % Fett i. Tr.  
Je 150-g-Packung  
100 g = 1.33

1.99\*

**4**



MO.  
23. März

**4. Frischkäse-Spezialitäten**  
Versch. Sorten, z. B. Steinpilz & Trüffel, Tomaten & Zwiebeln oder Shrimps.  
Je 100-g-/90-g-Packung  
100 g = 1.49/1.66

1.49\*



# EGGS BENEDICT

## mit schneller Hollandaise

### Zutaten für 4 Portionen:

- 210 g Milbona Butter
- 1 Zitrone
- 6 Eier
- 4 EL Weißwein
- ½ TL Senf
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 2 Brötchen
- 20 g frischer Schnittlauch
- 1 EL Kania Essig
- 80 g Deluxe Bresaola

### Zubereitung:

**1** In einem Topf 200 g Butter zum Schmelzen bringen und ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe bräunen. Zitrone halbieren und auspressen. Inzwischen 2 Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einem hohen Gefäß Weißwein, 3 EL Zitronensaft, 2 Eigelb, Senf, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Heiße Butter langsam einlaufen lassen und dabei mit einem Pürierstab aufmischen, bis die Hollandaise eine cremige Konsistenz erreicht. Bis zum Servieren beiseitestellen.

**2** In einem Topf ca. 2 l Salzwasser abgedeckt zum Kochen bringen. Inzwischen Brötchen halbieren und Hälften jeweils mit Butter bestreichen. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Brötchenhälften auf der gebutterten Schnittfläche ca. 1-2 Min. rösten. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

**3** Essig in das kochende Wasser geben und Hitze reduzieren, das Wasser darf nur noch siedeln. Ein Ei in eine Tasse schlagen, dabei sollte das Eigelb heil bleiben. Das Wasser im Topf mit einem Schneebesen zu einem Strudel rühren und die Eier nacheinander hineingleiten lassen. Auf niedriger Stufe ca. 4-5 Min. ziehen lassen und anschließend mit einer Schaumkelle vorsichtig entnehmen.

**4** Brötchenhälften auf Tellern anrichten, mit Bresaola belegen und pochierte Eier auf den Schinken geben. Hollandaise über die Eier geben, mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und Eggs Benedict mit schneller Hollandaise servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min. • **Schwierigkeit:** hoch  
**Pro Portion:** ca. 675 kcal, 23 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 54 g Fett

## Bresaola della Valtellina g.g.A.

Fein geschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken.  
 Je 80-g-Packung  
 100 g = 3.74

**2.99\***



REZEPT  
 AUCH AUF  
 LIDL-KOCHEN.DE



## Family Smoothie

Versch. Sorten.  
 750-ml-Packung  
 1 l = 2.65

**1.99\***



## Französisches Käsebrett

Mit Tomme de Montagne, Morbier AOP, Tomme Noire des Pyrénées IGP, Fourme d'Ambert und Brie de Meaux AOP.  
 Je 530-g-Packung  
 1 kg = 18.85

**9.99\***



## Finocchiona g.g.A.

Italienische Salami mit Fenchelsamen, geschnitten.  
 Je 100-g-Packung

**2.49\***



MO.  
 30. März

## Luxus-Butter

Versch. Sorten.  
 Je 80-g-Packung  
 100 g = 1.24

**-.99\***



## Gekochter Schinken

Versch. Sorten, z. B. Spargel.  
 Je 100-g-Packung

**1.49\***



MO.  
 6. April

## Neufchâtel AOP

Französische Weichkäsespezialität, aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.  
 Mind. 45 % Fett i. Tr.  
 Je 200-g-Packung  
 100 g = 1.-

**1.99\***



## Britischer Cheddar

Versch. Sorten, z. B. English Vintage.  
 Je 250-g-Packung  
 100 g = 1.-

**1.99\***



# FLAT BREADS

mit Lachs und Avocado

## Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Belbake Weizenmehl, Type 405
- 200 g Milbona Naturjoghurt
- 2 EL Belbake Backpulver
- ChanteSel Salz
- 1 Zitrone
- 2 Avocados
- 200 g Deluxe Lachsspezialität mit Minze und Zitrone
- 100 g Rucola
- 2 EL Primadonna Olivenöl
- Kania Pfeffer
- 200 g Milbona Frischkäse
- 1 TL Deluxe Sahne-Meerrettich
- 2 EL Maribel Honig
- 3 EL Senf

## Zubereitung:

**1** In einer Schüssel Mehl (1 EL zum Ausrollen übrig lassen), Joghurt, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 8 Teile teilen, Kugeln daraus formen und mit einem Küchentuch bedeckt beiseitestellen.

**2** Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Avocados halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch von der Schale lösen und würfeln. Lachs in Streifen schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen.

**3** In einer Schüssel Avocado mit Lachs und Rucola vermengen und mit 1 EL Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** In einer Schüssel Frischkäse mit Meerrettich, Zitronenschale, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken. In einer weiteren Schüssel Honig mit Senf verrühren.

**5** Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz zu dünnen Fladen ausrollen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Flat Breads in der Pfanne auf mittlerer Stufe von beiden Seiten je ca. 2 Min. goldbraun ausbacken.

**6** Flat Bread jeweils mit Meerrettich-Frischkäse bestreichen. Avocado-Lachs-Salat darauf verteilen, mit Honig-Senf-Sauce beträufeln und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Min. • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 598 kcal, 80 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 6 g Ballaststoffe, 21 g Fett



REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE



## Lachs-spezialitäten

Versch. Sorten, z. B. mit Orange und Zimt, mit Minze und Zitrone oder mit Koriander und Dilleextrakt.  
Je 150-g-Packung  
100 g = 2.59

**3.89\***



## Sahne-Meerrettich

Versch. Sorten, z. B. mit Preiselbeere, Apfel oder Orange.  
Je 135-g-Glas  
100 g = -73

**-.99\***



## ASC Lachs Carpaccio mit Parmigiano Reggiano

Lachsfiletscheiben, hauchdünn geschnitten und trockengesalzen. Mit Vinaigrette.  
Je 123-g-Packung  
100 g = 2.67

**3.29\***



## Tatar vom Lachs

Mit Schnittlauch verfeinert.  
Je 100-g-Packung

**2.99\***



## ASC Feinfisch Trio

Erlasene Komposition aus geräucherten Forellenfilets, Räucherlachs und Graved Lachs.  
Je 240-g-Packung  
100 g = 2.91

**6.99\***





**MO. 6. April**

**Gebackene Enten-/Gänsebrust**  
Je 80-g-Packung  
100 g = 1.99

**1.59\***



**MO. 30. März**

**Prosciutto di Parma D.O.P.**  
18 Monate gereift.  
Je 150-g-Packung  
100 g = 2.99

**4.49\***



**Roastbief in Scheiben**  
Versch. Sorten, z. B. natur oder mit Pfeffer.  
Je 90-g-Packung  
100 g = 2.99

**2.69\***

**MO. 30. März**

*Gefüllte*  
**ROASTBEEFRÖLLCHEN**

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 Strauchtomate
- 1 gelbe Paprika
- 50 g Rucola
- 20 g frisches Basilikum
- 50 g Alesto Pinienkerne
- 100 g Milbona Frischkäse
- 1 TL Freshona Tomatenmark
- ½ TL Kania getrockneter Oregano
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 180 g Deluxe Roastbief in Scheiben

**Zubereitung:**

- 1** Tomate und Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Rucola und Basilikum waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und klein hacken. In einer Pfanne Pinienkerne fettfrei auf mittlerer Stufe ca. 2–3 Min. rösten.
- 2** In einer Schüssel alles mit Frischkäse, Tomatenmark und Oregano verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** Roastbeefscheiben auf einem Brett ausbreiten. Jeweils 1 TL der Füllung auf eine Scheibe geben und aufrollen. Gefüllte Roastbeefröllchen sofort servieren oder bis zum Servieren kalt stellen.

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Min. • **Schwierigkeit:** einfach  
**Pro Portion:** ca. 207 kcal, 8 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 14 g Fett



**MO. 30. März**

**ASC Graved Lachs**  
Versch. Sorten, z. B. mit Zitronengras und Chili oder mit einer Blütenmischung.  
Je 100-g-Packung

**3.99\***

**REZEPTE  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE**





**MO.** **Griechischer Antipastiteller**  
6. April

Je 775-g-Packung  
Abtropfgewicht: 650 g  
1 kg = 9.22

**5.99\***



**Öl zum Dippen**

Versch. Sorten, z. B. Chiliöl, Olivenöl mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A., Knoblauch oder Trüffel.  
Je 125-ml-Flasche  
100 ml = 1.19

**1.49\***



**Jamón – spanischer luftgetrockneter Rohschinken**

8 Monate gereift.  
Je 1-kg-Packung

**17.99\***

Mit Messer und Ständer



**Mozzarella di Bufala Campana DOP**

Original italienischer Büffelmozzarella aus pasteurisierter Büffelmilch in Salzlake. Mind. 52 % Fett i. Tr.  
Je 400-g-Becher  
Abtropfgewicht: 250 g  
100 g = 1.20

**2.99\***



**PANZANELLA**  
mit grünem Spargel

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 Bund grüner Spargel
- 200 g Zuckerschoten
- 100 g Blattspinat
- 25 g frische Minze
- 4 Snackgurken
- 1 Zitrone
- 1 Unser Brot Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Milbona Butter
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 1 TL Maribel Honig
- 3 EL Primadonna Olivenöl
- 2 Deluxe Büffelmozzarella

**Zubereitung:**

- 1** Spargel waschen, unteres Drittel schälen und holzige Enden abbrechen. Spargel leicht schräg in Stücke schneiden. Zuckerschoten leicht schräg halbieren und waschen. Spinat ebenfalls waschen. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen pflücken und grob hacken. Gurken waschen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 2** Baguette grob würfeln. Knoblauch mit dem Messerrücken zerdrücken. In einer Pfanne 4 EL Butter auf hoher Stufe schmelzen, Baguette und Knoblauch zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. goldbraun rösten. Knoblauch entfernen und Baguette in eine Schüssel geben.
- 3** Pfanne erneut mit 1 EL Butter auf hoher Stufe erhitzen und Spargel darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronenschale würzen. Zuckerschoten zugeben und nochmals ca. 2 Min. durchschwenken.
- 4** Spargel und Zuckerschoten zum Brot in die Schüssel geben. Spinat, Minze und Gurke ebenfalls mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und vermengen.
- 5** Büffelmozzarella zerpflücken und über den Brotsalat streuen. Panzanella mit grünem Spargel auf Tellern verteilt servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min. • **Schwierigkeit:** einfach  
**Pro Portion:** ca. 577 kcal, 30 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 5 g Ballaststoffe, 45 g Fett

**REZEPT AUCH AUF LIDL-KOCHEN.DE**



# Herzhafter BLUMENKOHLEUCHEN

## Zutaten für 10 Portionen:

- 1 Blumenkohl
- ChanteSel Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 20 g frische Petersilie
- 2 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- Kania gerebelter Thymian
- 6 Eier
- 100 g Belbake Weizenmehl, Type 405
- 1 TL Belbake Backpulver
- 150 g geriebener Deluxe Parmigiano Reggiano
- 2 EL Belbake Paniermehl

## Zubereitung:

**1** Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Die Blätter vom Blumenkohl abschneiden, den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Strunk würfeln (ca. 600 g). In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 5 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

**2** Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebeln schälen und 4 Scheiben abschneiden. Ringe voneinander trennen und beiseitelegen. Restliche Zwiebel halbieren und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

**3** In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und gehackte Zwiebeln mit Knoblauch und Thymian ca. 2 Min. andünsten.

**4** In einer Schüssel Eier aufschlagen und verquirlen. Mehl, Backpulver, Parmigiano Reggiano und Salz zugeben und zu einem Teig verrühren. Blumenkohl, Petersilie und geschmorte Zwiebeln vorsichtig unterheben.

**5** Eine Springform mit Öl bepinseln und mit Paniermehl bestreuen. Blumenkohlmasse in die Springform geben. Zwiebelringe darauf verteilen, leicht eindrücken und den herzhaften Blumenkohlkuchen im Ofen ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Lauwarm oder kalt servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Min. • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 219 kcal, 20 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe, 10 g Fett



REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE



## Parmigiano Reggiano DOP

Italienischer mildwürziger Hartkäse aus Rohmilch. Mind. 32 % Fett i. Tr. Mind. 30 Monate gereift. Je 200-g-Packung 100 g = 2.50

4.99\*



## ASC Lachs im Blätterteigmantel

Versch. Sorten, z. B. mit köstlicher Dillsauce oder mit feiner Spinatsauce. Je 700-g-Packung 1 kg = 8.56

5.99\*



## Carpaccio vom Rind

Mit Parmigiano Reggiano und nativem Olivenöl extra. Je 120-g-Packung 100 g = 2.49

2.99\*

## ASC Garnelenring

Mit White-Tiger-Garnelen. Ohne Kopf, teilgeschält. Entdarnt und gekocht. Mit 70 g separater Sweet-Chili-Sauce. Je 300-g-Packung Abtropfgewicht: 200 g 100 g = 2.-

3.99\*



## Vitello Tonnato

Gekochtes und gewürztes Kalbfleisch (80 g) mit Thunfischsauce (30 g). Je 110-g-Packung 100 g = 2.72

2.99\*



## Hochwertiger Reis

Versch. Sorten, z. B. schwarzer Reis, Gebirgsreis oder roter Reis.  
Je 500-g-Packung  
1 kg = 3,98

**1.99\***



Reisbratlinge mit  
Orenkarotten-Salat  
**REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE**

# Vegane Werkstatt

Bei unserem Workshop in Berlin drehte sich drei Tage lang alles rund um das Thema Vegan.

1.  
Über  
**79.000**  
Produktvorschläge  
von euch im  
Konfigurator

2.  
**140**  
Produkte haben  
wir mit euch  
im Workshop  
getestet

3.  
Wir bringen  
die besten  
Produkte  
für euch ins  
Sortiment



Lidl's vegane Werkstatt fand vom  
**24.-26.10.2019** in Berlin statt.  
Wir verkosteten **140 Produkte**  
und kreierten neue Gerichte.

# 100% VEGAN PROTEINREICH

Dauerhaft  
im Sortiment



Mehr Infos unter [lidl.de/vegan](http://lidl.de/vegan)



# Alle lieben Bioland

Wir feiern **1 Jahr** Partnerschaft



## Bewährte Partnerschaft schon über 1 Jahr

Bereits seit November 2018 gibt es bei Lidl einzelne Bioland-Produkte wie Äpfel, Gartenkräuter oder Kresse. Jetzt haben wir schon mehr als 50 Bioland-Artikel dauerhaft im Sortiment – und es werden stetig mehr.

### Bioland-Süßrahm-Butter

250-g-Packung  
100 g = -92

**2.29\***



### Schon gewusst?

Im Stall haben die Kühe viel Platz und können es sich auf den weichen, eingestreuten Liegeflächen bequem machen.

### Schon gewusst?

Bioland-Kühe bekommen einen hohen Anteil an Raufutter zu fressen. Beispielsweise frisches Gras auf der Weide oder Heu und Silage im Winter.

### Schon gewusst?

Die jährliche Tierwohlkontrolle prüft den Zustand der Bioland-Kühe. Dabei wird beispielsweise auf die Sauberkeit und Gesundheit der Tiere geachtet.

Jetzt schon mehr als **50** Bioland-Artikel dauerhaft in deiner Filiale

**Bioland**

Gut. Besser. Bioland.  
Jetzt noch mehr hochwertige Produkte von Bioland-Bauern



Mehr Infos unter [lidl.de/bioland](http://lidl.de/bioland)



# Süße LeckerEien

Der Osterhase weint gerade vor Freude, weil er unsere delizösen Deluxe-Desserts entdeckt hat. Auch du kannst damit deine Gäste verzaubern. Oder machst deine Nachspeisen gleich selbst. Macarons zum Beispiel sind schon pur jede Sünde wert. Doch wie wär's, wenn du sie in ein frühlingsleichtes Dessert verwandelst, das dazu superedel aussieht? Absoluter Knaller ist auch das Tiramisù mit Gin – trendiger geht's nicht!

## Frische Macarons

Mischung aus Vanille-, Schokoladen-, Kaffee-, Pistazien-, Zitronen- und Himbeergeschmack.  
Je 132-g-Packung  
100 g = 2,42

**3.19\***







# MACARONS

## mit Quarkcreme und Beeren

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zitrone
- 250 g Milbona Quark 40% Fett i. Tr.
- 300 g Milbona Frischkäse
- 2 EL Belbake Zucker
- 100 g Himbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 12 Deluxe Macarons

### Zubereitung:

- 1 Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
- 2 In einer Schüssel Quark mit Frischkäse, 2 EL Zitronensaft und Zucker verrühren.
- 3 Beeren waschen und Macarons in Stücke schneiden. In einer Schüssel Beeren, Macarons und Zitronenschale miteinander vermengen.
- 4 Nach Belieben Quarkcreme und Macarons mit Beeren in Dessertgläser schichten und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 430 kcal, 60 g Kohlenhydrate, 16 g Eiweiß, 3 g Ballaststoffe, 16 g Fett

Wenn's schnell gehen soll



MO.  
23. März



### Joghurt-Quark-Dessert

Versch. Sorten.  
Je 100-g-Glas

1.59\*



MO.  
6. April



### Eispralinen

Versch. Sorten, z. B. Eiskrem mit Speisequark und Himbeersauce gefüllt.  
Je 10x 10-ml-Packung

-.99\*



MO.  
30. März



### Cheesecake

Versch. Sorten, z. B. American Cheesecake oder New York Cheesecake.  
Je 180-g-Packung  
100 g = 1.38

2.49\*



### Mini-Eisdessert

Versch. Sorten, z. B. mit delikatem Eis mit Banane und Karamelleis, mit cremigem Mokka- und Haselnusseis, mit erlesenen Macadamia-Nüssen und Vanilleis oder Vanilleis und Eis mit Pfirsichen.  
Je 140-ml-Packung  
100 ml = -.71

-.99\*



### Knusprige Früchte

In versch. Sorten, z. B. Sauerkirschen in Zartbitterschokolade oder Erdbeeren in Vollmilchschokolade.  
Je 100-g-Packung

1.99\*



### Crème brûlée

2 Becher französisches Milchdessert mit Sahne, Eiern und Karamellzuckermischung (2 Beutel à 3 g).  
Je 2x 100-g-Packung  
100 g = -.65

1.29\*



MO.  
6. April



### Eisrolle

Versch. Sorten, z. B. Erdbeer-Eisrolle mit Erdbeersauce veredelt.  
Je 1.000-ml-Packung

3.99\*





### 1. Mini-Bavarois

MO.  
6. April

Dessertcreme auf Butterkeks in versch. Sorten. Enthält Alkohol.  
Je 6x 30-g-Packung  
100 g = 1.44

**2.59\***

### 2. Gianduiotti bianchi

Italienische Pralinen aus weißer Schokolade und Haselnussmasse.  
Je 180-g-Packung  
100 g = 1.11

**1.99\***

### 3. Trüffel

Versch. Sorten, z. B. Nougat, Rahm-Trüffel, Orange, Vanille-Butter oder Latte Macchiato.  
Je 200-g-Packung  
100 g = 1.20

**2.39\***

### 4. Sahnedessert

MO.  
23. März

Versch. Sorten, z. B. Milchsokolade.  
Je 60-g-Packung  
100 g = 1.65

**-.99\***

### 5. Törtchen

Versch. Sorten, z. B. Schoko-Schaum- oder Limetten-Joghurt-Törtchen.  
Je 85-g-/100-g-Packung  
100 g = 1.99/1.69

**1.69\***

### 6. Tiramisù

MO.  
23. März

Mit lockerer Mascarpone-Creme. Enthält Alkohol.  
Je 85-g-Packung  
100 g = 1.64

**1.39\***

### 7. Sorbet

MO.  
23. März

Versch. Sorten, z. B. Passionsfrucht oder Mango.  
Je 1.000-ml-Packung

**1.99\***

### 8. Törrone-Riegel

Handgefertigter italienischer Nougat in versch. Sorten, z. B. Amaretto, Mandel & Haselnüsse oder Waldbeeren.  
Je 100-g-Packung

**1.79\***

### Wild Burrow Irish Gin

Die Botanicals für diesen spannenden Iren stammen unter anderem von Rabbit Island, einer kleinen Insel vor der Küste von West Cork. Koriander, Iriswurzel, Föhre, Brombeerblätter, Bärlauch, wilder Fenchel, Engelwurz, Blütenblätter vom Ginster und andere geben ihm sein Aroma. Als Garnitur eignet sich Gurke.  
40 Vol.-% Alkohol.  
Je 0,7-l-Flasche  
11 = 21.41

AUCH ONLINE

**14.99\***



Gin-Tonic-Tiramisù

REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE

\*Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (Fotobücher/Fotogeschenke € 4.99). Preis Fotobuch groß gültig für Hardcover A4 hoch mit 24 Seiten auf Klassikpapier (Digitaldruck) bei Einlösen des Gutschein-Codes unter Berücksichtigung des Mindestbestellwertes. Preis Fototassen gültig für klassische Fototasse bei Einlösen des Gutschein-Codes unter Berücksichtigung des Mindestbestellwertes. Lieferung solange der Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Die Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Picanova GmbH, Hohenzollernring 25, 50672 Köln.



# EIERLIKÖR-PANNA-COTTA

mit Rhabarber

Neu

## Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Blatt Belbake Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 600 ml Milbona Schlagsahne
- 90 g Belbake Zucker
- 100 ml Shirley's Eierlikör
- 250 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 1 EL Belbake Speisestärke
- 10 g frische Minze

## Zubereitung:

- 1** Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote halbieren und Vanillemark herauskratzen.
- 2** In einem Topf Sahne mit 50 g Zucker und Vanillemark aufkochen und ca. 5 Min. leicht köcheln. Hitze reduzieren, Eierlikör und Blattgelatine ca. 2 Min. einrühren. Die Flüssigkeit darf dabei nicht kochen. Eierlikör-Sahne-Mischung in Gläschen gießen und mind. 3 Stunden kalt stellen.
- 3** Rhabarber waschen, faserige Schalen abziehen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren vierteln. Jeweils mit 2 EL Zucker vermengen. Zitrone auspressen und 1 EL zu den Erdbeeren geben.
- 4** In einem Topf Rhabarber mit 250 ml Wasser aufkochen und ca. 2 Min. köcheln. Stärke mit kaltem Wasser glatt-rühren und Rhabarberkompott damit andicken. Erdbeeren unterheben und abkühlen lassen.
- 5** Vor dem Servieren Minzblätter von den Stielen zupfen. Eierlikör-Panna-cotta aus den Gläschen stürzen, mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und mit Minze garniert servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 200 Min. • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 414 kcal, 49 g Kohlenhydrate,

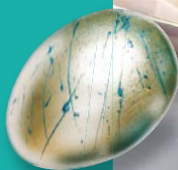
10 g Eiweiß, 3 g Ballaststoffe, 18 g Fett



## Shirley's Eierlikör

Ein zartschmelzender und unglaublich cremiger Eierlikör, der nach niederländischer Tradition hergestellt wird. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 10 und 12 °C. Schmeckt hervorragend pur oder zum Dessert. 14 Vol.-% Alkohol. Je 0,5-l-Flasche 1 l = 5,98

2.99\*



REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE

[lidl-fotos.de](https://www.lidl-fotos.de)

Verschenke zu Ostern  
*Erinnerungen*  
in ihrer schönsten Form

Fotobuch groß,  
z. B. Hardcover A4 hoch

-20%

ab

11.99<sup>4</sup> 14.99

NUR  
ONLINE

Fototasse

-20%

ab

4.79<sup>4</sup> 5.99

NUR  
ONLINE

20%

Rabatt auf alles!  
Gutschein-Code<sup>5</sup>:  
lidlostern1

NUR  
ONLINE

<sup>5</sup>Gutschein-Code bitte an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingeben. Gutschein-Code gültig für eine Bestellung bei Lidl-Fotos Deutschland bis einschließlich 19.04.2020 zzgl. Versandkosten. Mindestbestellwert: € 30.-. Einmal pro Benutzer einlösbar und nicht mit anderen Aktionen kumulierbar. Fotoabzüge sind von der Aktion ausgeschlossen.





# PISTAZIEN-OSTERKRANZ

## Zutaten für 16 Stücke:

- 290 ml Milbona Milch
- 21 g frische Hefe
- 60 g Belbake Zucker
- 100 g Milbona Butter
- ChanteSel Salz
- 1 Ei
- 600 g Belbake Weizenmehl, Type 405
- 50 g Alesto Pistazien
- 100 g Deluxe Pistaziencreme
- 1 Zitrone
- 50 g Belbake Puderzucker

## Zubereitung:

- 1** In einem Topf 250 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
- 2** Inzwischen Pistazien fein hacken. In einer Schüssel Pistaziencreme mit 2 EL Milch verrühren.
- 3** Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck flach ausrollen. Mit Pistaziencreme bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen, dabei etwa 1 EL gehackte Pistazien beiseitelegen. Teig von beiden langen Seiten gleichmäßig aufrollen, bis sich die zwei Rollen in der Mitte treffen.

- 4** Springform mit Backpapier auslegen. Teigrolle in eine O-form legen und in die Springform setzen, sodass sich die Enden berühren. Nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Pistazien-Osterkranz mit 2 EL Milch bestreichen und im Ofen ca. 25 Min. backen.

- 5** Zitrone halbieren, Saft auspressen und 1 EL in einer Schüssel mit Puderzucker verrühren. Osterkranz leicht abkühlen lassen und mit Puderzuckerlasur bepinseln. Mit restlichen Pistazien bestreut servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 120 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Stück:** ca. 282 kcal, 42 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 10 g Fett

## Sahnetorte

Versch. Sorten.  
Je 750-g-Packung  
1 kg = 6,65

**4.99\***

**MO.**  
23. März



## Brotaufstrich

Versch. Sorten.  
Je 190-g-Glas  
100 g = 1,05

**1.99\***





## Fruchtaufstrich

Versch. Sorten.  
Je 250-g-Glas  
100 g = -60

**1.49\***



## Tee im Pyramidenbeutel

Versch. Sorten, z. B. grüner Rooibos-tee aromatisiert mit Pfirsich- und Sauerkirscheschmack, Kräuterte mit Pfefferminze und Lakritz oder grüner Jasmintee mit duftig-vollblumiger Note. Im Pyramidenbeutel. Je 30-g-Packung 100 g = 6.63

**1.99\***



## Honigvariation

Schein-Indigo-, Seidenpflanzen-, Goldruten- und Linden-Honig. In Holzbox. Je 4x 60-g-Glas 100 g = 1.66

**3.99\***



## Schokolierte Früchte

Versch. Sorten, z. B. Ananas-ecken in Edelbitterschokolade, Banane in Edelvollmilchschokolade, Ingwer in Edelbitterschokolade oder Aprikosen in Edelvollmilchschokolade. Je 200-g-Packung 100 g = 1.-

**1.99\***



# KAROTTENKUCHEN

mit Schokoananas

### Zutaten für 16 Stücke:

- 400 g Karotten
- 1 roter Apfel
- 150 g Milbona Butter
- 3 Eier
- 8 g Belbake Vanillinzucker
- 230 g Fairglobe Rohrzucker
- ½ TL Kania Zimt
- ChanteSel Salz
- 350 g Belbake Weizenmehl, Type 405
- 1 TL Belbake Backpulver
- 150 g Deluxe kandierte Ananas in Edelbitterschokolade
- 100 g Milbona Frischkäse
- 200 g Belbake Puderzucker

### Zubereitung:

- Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls raspeln. In einer Schüssel 120 g weiche Butter, Eier, Vanillinzucker, Rohrzucker, Zimt und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
- Mehl und Backpulver unterheben und verrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Geraspelte Möhre, Apfel und kandierte Ananasstücke vorsichtig unter den Teig heben und in die Springform geben. Karottenkuchen für ca. 45 Min. backen und anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchengitter geben.
- Für das Topping in einer Schüssel Frischkäse, Puderzucker und 30 g weiche Butter mit dem Handrührer verrühren. Frischkäsefrosting auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 120 Min. • **Schwierigkeit:** einfach  
**Pro Stück:** ca. 337 kcal, 55 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 11 g Fett





# Friede, Freude, Eiersuchen



Es ist wieder Ostern: Eier wollen gesucht und Osterneester gefüllt werden. Weck also jetzt den Osterhasen in dir und bereite deinen Kleinen mit den „Buenos Eires“ von Favorina großen Suchspaß. Natürlich sind die bunten Sweets nicht nur zum Verstecken für die Kleinen oder als Mitbringsel für die Festtageinladung da. Auch die Großen dürfen gerne davon naschen – das lässt der Osterhase ausdrücklich ausrichten!



## Schokoladen-Eier

Aus Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.  
Je 200-g-Packung  
100 g = -.65

**1.29\***



## Mini-Figuren

Aus Edelvollmilchschokolade in versch. Ausführungen.  
Je 125-g-Packung  
100 g = 1.35

**1.69\***



## Edel-Nougat-Eier

Aus Alpenmilchschokolade, gefüllt in versch. Sorten, z. B. Mandel oder Haselnuss.  
Je 150-g-Packung  
100 g = -.93

**1.39\***



## Oster-Schoko-Lollys

Versch. Sorten, z. B. weiße Schokolade oder Vollmilch.  
Je 10x 15-g-Packung  
100 g = -.66

**-.99\***



Wir haben als **einer der ersten Händler** unsere Favorina-Artikel auf das Fairtrade-Kakao-Programm umgestellt.



FÜR unsere Oster-schokolade kaufen wir **100 % Fairtrade-zertifizierten Kakao**

Dank des Verkaufs von Fairtrade-Kakao profitieren Fairtrade-Produzenten von gerechteren Handelsbedingungen und können soziale und ökologische Verbesserungen erzielen. Mehr auf [fairtrade-deutschland.de/siegel](http://fairtrade-deutschland.de/siegel)



Deine **Oster-**vielfalt



### Schokoladen-Eier

Zartbitterschokoladen-Eier gefüllt mit Eierlikör, Whisky-Crème oder Amaretto. Enthält Alkohol. Je 150-g-Packung 100 g = -.66

**-.99\***



### Präsent-Ei

Aus Alpenmilchschokolade, mit Pralinen gefüllt. Je 350-g-Packung 1 kg = 8.54

**2.99\***

### Musikalische Plüschfiguren mit Schokolade

Versch. Varianten, ca. 30-35 cm hoch. Je 104-g-Packung 100 g = 9.61

**9.99\***



MO. 30. März



### Oster-Gelee-Mischung

Je 250-g-Packung 100 g = -.28

**-.69\***



MO. 16. März

### Kleine Käfer im Würfel

In versch. Sorten, z. B. Butter-Karamell-Crisp oder Haselnuss-Nougat. Je 100-g-Packung

**1.99\***



MO. 16. März

### Confiserie-Osterhase

Versch. Sorten, z. B. Edelvollmilchschokolade oder Zartbitterschokolade. Je 200-g-Packung 100 g = -.90

**1.79\***

Geschenk fürs **Osternest**  
Ein personalisiertes Kinderbuch



**FAMILY**  
lidl.de/family



# Erfrischend spritzig

Zum Festabschluss gibt's hipbes Hochprozentiges, das schon einen Hauch Sommer ins Glas zaubert! Ostern, Eier, Eierlikör: Wir haben tolle neue Sorten für dich, zum Beispiel mit Himbeer, Orange oder Schokolade, aber auch mit Maracuja, Vanille oder Banane. Und ein Rezept, wie du daraus einen erfrischend-spritzigen Aperitif kreierst, gibt's auch noch obendrauf. Grappa, Whisky und Rum runden die Edeltropfen ab.



## Oster-Eierlikör

Versch. Sorten, z. B. Himbeer, Orange oder Schokolade.  
15 Vol.-% Alkohol.  
Je 0,7-l-Flasche  
1 l = 7,13

**4.99\***

## ORANGEN- EIERLIKÖR-APERITIF

### Zutaten für 4 Gläser:

- 1 Orange
- 5 g frische Minze
- 100 ml Orangen-Eierlikör
- 200 ml Solevita Orangensaft
- 100 g Eiswürfel
- 400 ml Sekt

### Zubereitung:

**1** Orange heiß abwaschen und 4 dünne Scheiben abschneiden. Übrige Orange auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und 4 schöne Spitzen zum Garnieren beiseitelegen.

**2** In einem Messbecher Eierlikör, ausgepressten Orangensaft und Solevita Orangensaft verrühren. Eiswürfel auf 4 Gläser verteilen. Orangen-Eierlikör über die Eiswürfel gießen und mit Prosecco auffüllen. Den Orangen-Eierlikör-Aperitif mit jeweils einer Scheibe Orange und Minze garniert servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Min. • **Schwierigkeit:** einfach  
**Pro Glas:** ca. 197 kcal, 51 g Kohlenhydrate,  
2 g Eiweiß, 6 g Ballaststoffe, 0 g Fett

Neu



### Eierlikör-Variationen

In den Sorten Vanille, Kirschwasser, Eierpunsch, Maracuja und Banane.  
15 Vol.-% Alkohol.  
Je 5x 40-ml-Fläschchen  
100 ml = 2,15

**4.29\***

REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE





### Grappa Amarone Barrique

40 Vol.-% Alkohol.  
Je 0,5-l-Flasche  
1 l = 15,98

AUCH ONLINE

7.99\*

REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE

## GRAPPA SOUR

### Zutaten für 4 Gläser:

- 100 g Fairglobe Rohrzucker
- 100 ml Wasser
- 4 Orangen
- 2 Limetten
- 100 ml Grappa
- 100 g Eiswürfel

### Zubereitung:

**1** In einem Topf Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend den Sirup zum Abkühlen beiseitestellen.

**2** Inzwischen 1 Orange heiß abwaschen und 4 dünne Scheiben abschneiden. Übrige Orangen halbieren und auspressen. Limetten halbieren und auspressen.

**3** In einem Messbecher Orangensaft, Limettensaft, Zuckersirup und Grappa verrühren. Eiswürfel auf Gläser verteilen und mit Sour-Mischung auffüllen. Grappa Sour mit jeweils einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Glas:** ca. 197 kcal,  
51 g Kohlenhydrate,  
2 g Eiweiß, 6 g Ballaststoffe,  
0 g Fett

## Geschenktipps zu Ostern



### Ben Bracken Scotch Whisky Verkostungsbox

Verpackung enthält je 50 ml der Sorten Highland, Islay und Speyside in einer hochwertigen Röhre. 40 Vol.-% Alkohol. Je 3x 50-ml-Fläschchen  
100 ml = 5,33

AUCH ONLINE

7.99\*



### Ron Rumbero Verkostungsbox

Mit den Sorten Cuban Rum – 7 Jahre gereift, Cuban Rum – 3 Jahre gereift, Cream Liqueur mit Rum und Spiced Rum. 15–38 Vol.-% Alkohol. Je 4x 40-ml-Fläschchen  
100 ml = 3,12

4.99\*

lidl.de

ERNESTO®

### 4 Trinkgläser

- Mit Schraubdeckeln und 8 wiederverwendbaren Trinkhalmen
- Glas und Trinkhalm spülmaschinengeeignet
- Für Limonade, Fruchtsäfte, Cocktails oder Milchshakes

Füllmenge: ca. 300 ml

Füllmenge: ca. 320 ml

4er-Set

4er-Set

NUR ONLINE

-40%

je 4 Stück  
2.99\*\*  
4.99

NUR ONLINE





# So schön *bunt*

Über  
**130**  
Obst- & Gemüse-  
artikel

Täglich  
**frisch**

**Super**  
Preis-Leistungs-  
Verhältnis

2016

2019

2017

FRUCHTHANDEL  
MAGAZIN

**RETAIL  
AWARD**

DEUTSCHLANDS  
NUMMER EINS  
FÜR OBST UND  
GEMÜSE ★★ ★

KATEGORIE DISCOUNT

**LIDL**

DIENSTLEISTUNG  
GMBH & CO. KG



Wusstest du, dass

## Erdbeeren

schon in der Steinzeit beliebt waren? Kein Wunder: Die Powerfrüchtchen haben einen hohen Vitamin-C-Gehalt und schmecken so lecker, dass man sie in jedem (Zeit-)Alter gerne nascht.

## Grüner Spargel

ist dünner als seine weißen und violetten Cousins. Dafür spart er Zeit, denn er braucht nur an den unteren Enden geschält zu werden. Geschmacklich ist er intensiver als die anderen Sorten.

## Blattspinat

macht nicht nur in Smoothies, sondern auch wörtlich eine gute Figur, denn er ist sehr kalorienarm. Und punktet mit Vitaminen und Mineralien. Heimischer Blattspinat hat von März bis Mai Saison.

DEIN  
VITAMIN-  
NETZ

Mit unseren praktischen Vitaminnetzen transportierst du deine täglichen Obst- und Gemüseleckereien unverehrt und vor allem nachhaltig. Denn bei Lidl kommt die Frische voll zum Tragen.

Über **60** Obst & Gemüse-Artikel unverpackt in deiner Lidl-Filiale!



Täglich  
*frisches*  
Obst & Gemüse  
in deiner Filiale!

# Fisch serviert

Rotgarnelen  
mit Spargelrisotto

REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE

Die argentinische Rotgarnelen ist eine besonders feine Meeresfrucht. Sie ist sehr zart und schmeckt süßlich-würzig. Am besten genießt du sie pur in Butter oder Öl gebraten und mit ein wenig Salz, Pfeffer und Zitrone.



# AUSTERN-DREIERLEI

## Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zitronen
- 4 EL Sojasauce
- 1 EL Kania Essig
- ½ TL Tabasco
- 1 Orange
- 100 g Stangensellerie
- 25 g frischer Dill
- 5 EL Primadonna Olivenöl
- ChanteSel Salz
- 1 kg Austern
- 1 kg Meersalz

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 323 kcal,

24 g Kohlenhydrate,

23 g Eiweiß,

3 g Ballaststoffe,

15 g Fett

## Zubereitung:

**1** Zitronen waschen, trocken tupfen und jeweils in 8 Spalten schneiden. In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Essig und Tabasco verrühren. Orange waschen, ca. 1 TL Schale abreiben. Stangensellerie waschen, trocken schütteln und klein würfeln.

**2** Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen, ein paar Dillspitzen für die Garnierung zur Seite legen. In einem hohen Gefäß den restlichen Dill mit Olivenöl, einer Prise Salz und dem Saft einer Zitronenspalte fein pürieren.

**3** Austern mit einer Bürste putzen, ggf. unter Wasser abspülen. Austern vorsichtig öffnen, hierfür die Auster mit der flachen Seite nach oben auf einem Geschirrtuch auf die Handfläche legen. Austernmesser am schmalen Ende der Auster ansetzen und die Spitze zwischen die Schalen drücken. Das Messer entlang der Schale führen, sodass sich die obere Schale löst. Anschließend Austernfleisch von der Schale trennen, dafür das Messer unter die Muschel gleiten lassen. Schalenreste ggf. entfernen.

**4** Einen Servierteller mit Salz auslegen, die Austern auf das Salzbett setzen. Für das Dreierlei einen Teil der Austern mit Zitronensaft beträufeln. In den zweiten Teil 1 TL Dill-Öl geben. Den Rest mit 1 TL Sojadressing und mit Sellerie und Orangenzeste bestreut servieren.



**MI.**  
8. April

ERNESTO®

## Aluminiumpfanne mit Titanplasma-Versiegelung

- Keramisch verstärkte ILAG®-Antihafbeschichtung
- Besonders stoß-, kratz- und abriebfeste Titanplasma-Hartgrundversiegelung
- Bodenstärke: ca. 5,4 mm
- Maße: ca. Ø 28 cm



Ergonomischer, wärmeisolierender Griff mit Hitzekontrolle; signalisiert die perfekte Brattemperatur



Geeignet für alle Herdarten

★★★★★  
Professional

AUCH ONLINE

je  
**16.99\***

## Seeteufelfilet

Je 200-g-Packung  
100 g = 3.50

**6.99\***



**MI.**  
8. April



## Octopus, in Stücken

Gewürzt und gekocht.  
Je 200-g-Packung  
100 g = 3.50

**6.99\***



**MO.**  
30. März



## Argentinische Rotgarnelen

Mit aufgeschnittener Schale, ohne Kopf, entdarmt und blanchiert.  
Je 150-g-Packung  
100 g = 2.33

**3.49\***



**DO.**  
2. April



## Jakobsmuscheln

Gefüllt mit cremiger Weißweinsauce und Semmelbrösel-Topping.  
Je 200-g-Packung  
100 g = 2.75

**5.49\***



**MO.**  
6. April







### Zanderfilets mit Haut

Ca. 4-8 geschuppte Filets mit Wassereissschutzglasur.  
Je 450-g-Packung  
Abtropfgewicht: 405 g  
1 kg = 11.09

**4.49\***



### MSC Thunfischsteak

Ohne Haut und praktisch grätenfrei.  
Einzel entnehmbar.  
Je 250-g-Packung  
100 g = 1.60

**3.99\***



**MO.  
6. April**



### Kartoffelgratin

Versch. Sorten, z. B. mit herzhaften Broccoliröschen oder mit feinwürzigem Käse.  
Je 400-g-Packung  
1 kg = 4.98

**1.99\***



### Festtagsgemüse

Gemüsemischung aus Broccoli, Blumenkohl, Karottenscheiben, Babykarotten, Romanesco und Paprikawürfeln.  
Je 750-g-Packung  
1 kg = 2.25

**1.69\***



## THUNFISCHSTEAK mit Mangosalsa

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Deluxe Thunfischsteaks
- 1 Mango
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Schalotte
- 1 Avocado
- 25 g frischer Koriander
- 1 Limette
- 1 TL Maribel Honig
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 300 g GoldenSun Jasminreis
- 1 EL Vita D'or Sonnenblumenöl

#### Zubereitung:

- 1** Thunfisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein entfernen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln. Schalotte halbieren, schälen und würfeln. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch von der Schale lösen und würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Limette waschen, halbieren und Saft auspressen.
- 2** In einer Schüssel Mango, grüne und rote Paprika, Schalotte, Avocado und Koriander miteinander vermengen. Mit Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** In einem Topf Reis mit ca. 600 ml Salzwasser aufkochen. Reis auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. garen.
- 4** Thunfisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Thunfischsteak von jeder Seite ca. 2 Min. goldbraun anbraten.
- 5** Thunfischsteak mit Mangosalsa auf Tellern verteilen. Reis dazu servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min. • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 579 kcal, 90 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 8 g Ballaststoffe, 9 g Fett





MO.  
23. März



### MSC Ganzer gekochter Hummer

In Salzwasser tiefgefroren.  
Je 325-g-Packung  
1 kg = 24.58

### ASC Garnelen

Küchenfertige rohe Garnelen mit Schale, ohne Kopf und entdarmt.  
Je 800-g-Packung  
Abtropfgewicht: 720 g  
1 kg = 13.88



Der **Marine Stewardship Council (MSC)** ist eine unabhängige gemeinnützige Organisation. Sie stellt sicher, dass  
• nur so viel gefischt wird, dass die Fischbestände langfristig auf einem hohen Niveau bleiben  
• Fanggeräte so eingesetzt werden, dass der Lebensraum der Fische und anderer Meeresbewohner bewahrt und unerwünschter Beifang minimiert wird.  
Seit 2006 führen wir Fisch und Meeresfrüchte in unserem Sortiment, die den Kriterien des MSC entsprechen.



Der **Aquaculture Stewardship Council (ASC)** ist eine unabhängige gemeinnützige Organisation, die sich für verantwortungsbewusste Zuchtpraktiken von Fischen und Meeresfrüchten in Aquakultur einsetzt und damit die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt gering hält.  
ASC-zertifizierte Produkte haben wir seit 2013 im Sortiment gelistet.

Informationen zum nachhaltigen Fischeinkauf bei Lidl findest du in unserer Einkaufspolitik für Fisch und Schalentiere auf [lidl.de/fisch](http://lidl.de/fisch).



7.99\*

9.99\*



MO.  
23. März



### MSC Sockeye Wildlachsfilet

Mit Haut.  
Je 250-g-Packung  
100 g = 1.92



MO.  
23. März



### MSC Norwegisches Winterkabeljau-Schlemmerfilet

Versch. Sorten, z. B. mit Spinat und Gorgonzola.  
Je 380-g-Packung  
1 kg = 6.55

**lidl.de** mit Rezept

SILVERCREST®  
**Slow Cooker**

- Keramiktopf und Glasdeckel spülmaschinengeeignet
- Fassungsvermögen: ca. 6 l

**-33%**  
je **19.99\*\*** ~~29.99~~

NUR ONLINE

4.79\*

2.49\*



Wolfbarschfilet mit Erbsenpüree  
**REZEPT AUCH AUF LIDL-KOCHEN.DE**

### Wolfbarschfilet

Mit Haut.  
Abtropfgewicht: 380 g  
1 kg = 15.76

5.99\*



MO.  
6. April



SILVERCREST®  
**Stabmixer**

- Zum Mixen, Pürieren und Zerkleinern
- Abnehmbarer Edelstahl-Pürier Aufsatz mit 3-Klingen-Edelstahl-Schneidmesser
- Einfache 2-Tasten-Bedienung mit Turbotaste für kräftiges Impulsmixen

AUCH ONLINE

je **17.99\***



max. 600 W



# Lust auf zarten Braten?



REZEPT  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE



## Roastbeef, am Stück

28 Tage gereift.  
Ca. 1-kg-Packung  
kg-Preis

**14.99\***

## KRÄUTER-ROASTBEEF mit Smashed Potatoes und Rösttomaten

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Deluxe Roastbeef, am Stück
- 10 g frischer Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 2 EL Senf
- 1 kg Drillinge
- 500 g Cherrytomaten
- 40 g frische Petersilie
- 2 EL Primadonna Olivenöl
- Kania Kräuter der Provence
- 2 TL Maribel Honig

### Zubereitung:

- 1** Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen Roastbeef waschen, trocken tupfen und Fett ggf. wegschneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Knoblauch mit einem Messerrücken plattdrücken.
- 2** In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Roastbeef in das heiße Öl geben. Rosmarin und Knoblauch zugeben und ca. 5 Min. von allen Seiten goldbraun braten. Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten mit Senf bestreichen, mit Rosmarin und Knoblauch in eine Auflaufform setzen und im Ofen ca. 30–45 Min. garen.
- 3** Drillinge waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. garen.
- 4** Tomaten waschen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

**5** Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech geben und leicht zerdrücken. Sie sollten aufplatzen, aber noch zusammenhängen. Olivenöl über den Kartoffeln verteilen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence verteilen. Tomaten auf dem Blech verteilen und alles mit Honig beträufeln. Zusammen mit dem Roastbeef ca. 20 Min. zu Ende garen.

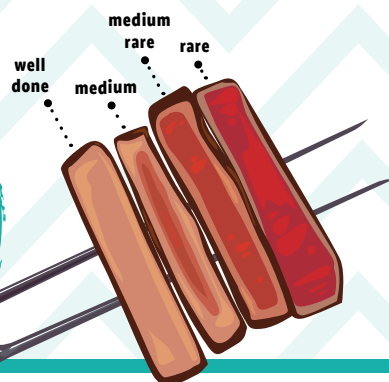
**6** Petersilie auf einem Teller verteilen. Roastbeef aus dem Ofen nehmen und in den Kräutern wenden. Smashed Potatoes und Rösttomaten ebenfalls aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Kräuter-Roastbeef auf Tellern verteilt servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 70 Min. • **Schwierigkeit:** mittel

**Pro Portion:** ca. 619 kcal, 48 g Kohlenhydrate, 63 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe, 27 g Fett

### Tipp

Verwende ein Küchenthermometer, um den Gargrad des Roastbeefs zu bestimmen. Möchtest du dein Roastbeef rare, sollte die Kerntemperatur bei 45–51 °C liegen, für medium rare bei 52–55 °C, für medium bei 56–58 °C und für well done bzw. durch bei 60 °C.







**Knusperente**  
Halbe Ente, ohne Knochen,  
gewürzt und vorgegart.  
In praktischer Aluschale.  
Je 320-g-Packung  
1 kg = 11.22

**3.59\***



**MO.**  
6. April

**Mini-Knödel**  
Versch. Sorten, z. B. Seidenknödel  
oder Semmelknödel.  
Je 375-g-Packung  
1 kg = 3.44

**1.29\***



**Herzoginkartoffeln**  
Fein gewürzt.  
Je 600-g-Packung  
1 kg = 1.65

**-.99\***

# GEMEINSAM LEBENSMITTEL RETTEN!

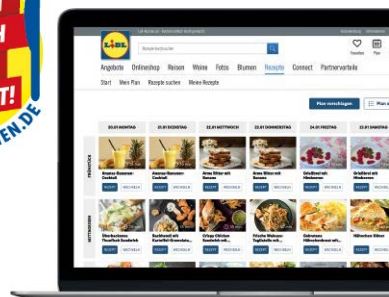


Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht  
in die Tonne. Gemeinsam müssen wir diese mehr  
wertschätzen.



Mit dem Wochenplan  
Lebensmittel effizient  
planen & einkaufen

- Wir zeigen dir, was du  
aus deinen Resten Leckeres  
zaubern kannst
- Mit unserem Wochenplaner kaufst  
du nur, was du wirklich brauchst



Mehr Infos auf [lidl-kochen.de/lebensmittelrettung](http://lidl-kochen.de/lebensmittelrettung)

**lidl.de**

LE CREUSET®  
**Gusseisenbräter**  
• Ca. 4,2 l Fassungs-  
vermögen  
• Für alle Herdarten  
inkl. Induktion

**NUR ONLINE**

je **129.-\*\*** ~~199.-~~

**-35%**

ERNESTO® **MI.**  
8. April

**Küchenmesser**

- Mit rostfreier Edelstahlklinge
- Spülmaschinengeeignet
- Weitere Ausführungen erhältlich

**3-teiliges Messerset:**  
Klinge ca. L 6, 8 und 11 cm

**3 Küchenmesser:**  
Klinge je ca. L 6 cm

**Brotmesser:**  
Klinge ca. L 21 cm

**Kochmesser:**  
Klinge ca. L 21 cm

**Fleischmesser:**  
Klinge ca. L 21 cm

je **1.99\***

**Rinderfilet,  
am Stück**  
28 Tage gereift.  
Ca. 750-1.150-g-Packung  
kg-Preis

**25.99\***

**MO.**  
30. März

**Straußensteaks**  
Gewürzt und vorgegart.  
Je 300-g-Packung  
1 kg = 18.97

**5.69\***

ERNESTO® **MI.**  
8. April

**Brat- und Back-/Auflaufform**

- Mit extra hohem Rand
- Oberfläche schnitt- und kratzfest  
durch hochwertige Emaille
- Temperaturbeständig bis 400 °C

**2 STÜCK**

je **6.99\***

**AUCH ONLINE**

**2 Brat- und Backformen:**  
je ca. B 27 x H 4 x T 27 cm

**Brat- und Auflaufform:**  
ca. B 41 x H 6 x T 27 cm

MADE IN GERMANY



# Menü deluxe

Bei diesem feierlichen Menü jagt ein kulinarischer Glanzpunkt den nächsten. Der Zucchinisalat mit gebratenen Garnelen macht nicht nur Lust und Laune, sondern auch Lust auf mehr – nämlich auf das zarte Lammfilet mit würziger Rosmarinsauce im Hauptgang. Das Krönchen setzt dem Ganzen dann das Dessert auf: ein fruchtig-knuspriges Rhabarber-Cantuccini-Trifle – Hochgenuss schon beim Lesen!

**Lammfilet**  
Ca. 400-g-Packung  
kg-Preis = 24.50

z. B. 400 g  
**9.80\***



HAUPTGANG



VORSPEISE



DESSERT

REZEPTE  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE



## VORSPEISE

# ZUCCHINISALAT mit gebratenen Garnelen und Baguette

### Zutaten für 4 Portionen:

- 40 g Alesto Walnüsse
- 1 Unser Brot Baguette
- 2 EL Milbona Butter
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Primadonna Olivenöl
- 5 g frischer Thymian
- 600 g Zucchini
- 20 g frisches Basilikum
- 400 g Deluxe gekochte argentinische Rotgarnelen
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer

### Zubereitung:

**1** Walnüsse in einer Pfanne ca. 2–3 Min. rösten und anschließend hacken. Baguette in Scheiben schneiden. In der Pfanne 1 EL Butter erhitzen und Baguettescheiben goldgelb rösten.

**2** Ein 5 cm langes Stück Zitronenschale abschälen, Zitrone auspressen. Knoblauch schälen. Olivenöl auf niedrigster Stufe in der Pfanne erhitzen, Zitronenschale, Knoblauch und Thymian zugeben und ca. 10 Min. ziehen lassen.

**3** Zucchini mit einem Sparschäler oder Hobel in lange Streifen schneiden. Basilikum grob hacken. Garnelen bis zur Schwanzspitze schälen.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min. • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 461 kcal, 29 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß, 5 g Ballaststoffe, 29 g Fett



## Argentinische Rotgarnelen

In Schale, gekocht. In der Holzkruste. Je 400-g-Packung 1 kg = 17,48

**6.99\***

**4** Zucchini, Walnüsse, Basilikum und 2 EL Zitronensaft in eine Schüssel geben, bis auf 1 EL das Gewürzöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**5** In einer Pfanne 1 EL Gewürzöl und 1 EL Butter erhitzen und Garnelen ca. 3–4 Min. anbraten. Zucchini-salat mit gebratenen Garnelen und Baguette servieren.

## HAUPTGANG

# LAMMFILETS mit Rosmarinsauce, Bohnenröllchen und Honigkartoffeln

### Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Deluxe Lammfilets
- 800 g Drillinge
- ChanteSel Salz
- 2 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 400 g Bohnen im Speckmantel
- 10 g frischer Rosmarin
- 4 Schalotten
- Kania Pfeffer
- 2 EL Milbona Butter
- 300 ml Rotwein
- 2 EL Belbake Speisestärke
- 2 EL Deluxe Honig

### Zubereitung:

**1** Lammfilets über Nacht auftauen lassen. Drillinge waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 20 Min. weich garen. Ofen auf 65 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 1 EL Öl erhitzen, Bohnenröllchen darin ca. 2–3 Min. anbraten und in den Ofen geben.

**2** Rosmarin fein hacken. Schalotten in Ringe schneiden. Lammfilet kräftig salzen und in einer Pfanne in 1 EL Öl auf hoher Stufe ca. 2–4 Min. anbraten. Anschließend kräftig pfeffern und in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Min. • **Schwierigkeit:** mittel

**Pro Portion:** ca. 674 kcal, 56 g Kohlenhydrate, 42 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe, 26 g Fett

**3** 1 EL Butter, Schalotten und Rosmarin zum Braten-satz in die Pfanne geben und ca. 1–2 Min. anbraten, mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Speisestärke in etwas Wasser aufgelöst in die Sauce einrühren und köcheln lassen.

**4** Kartoffeln abgießen, in einer Pfanne mit 1 EL Butter und Honig ca. 2 Min. karamellisieren.

**5** 1 EL Butter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammfilet, Bohnenröllchen und Honigkartoffeln auf Tellern anrichten. Mit Rosmarin-sauce servieren.

## DESSERT

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Rhabarber
- 1 Orange
- 100 g Belbake Puderzucker
- 1 Zitrone
- 300 g Milbona Frischkäse
- 50 ml Milbona Milch
- 8 g Belbake Vanillinzucker
- 5 g frische Minze
- 200 g Deluxe Cantuccini

### Zubereitung:

**1** Rhabarber waschen, Enden entfernen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Orange heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf 50 g Puderzucker auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Rhabarber zugeben und ca. 2–3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend abkühlen lassen.

**2** Die Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel Frischkäse, Milch, 50 g Puderzucker, Vanillinzucker, 2 EL Zitronensaft und Orangenschale verrühren. Minze waschen, trocken schütteln und 4 Spitzen zum Garnieren beiseitelegen. Cantuccini grob zerschneiden oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerstoßen.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min. • **Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 479 kcal, 79 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe, 13 g Fett

**3** In 4 Gläser abwechselnd erst Cantuccini, dann Frischkäsecreme und zuletzt Rhabarberkompott schichten. Mit Minze garnieren und servieren.



## Cantuccini

Mit aromatischen Pistazien oder mit erlesenen Haselnüssen. Je 200-g-Packung 100 g = 1,15

**2.29\***





# Vegetarisch genießen

## SALAT MIT FRISCHKÄSEBÄLLCHEN und Müsli-Crackern

HAUPTGANG

### Zutaten für 4 Portionen:

- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Alesto Walnüsse
- 50 g Alesto Kürbiskerne
- 50 g Belbake gem. Haselnusskerne
- ChanteSel Salz
- 1 Ei
- 300 g chef select & you Salat-Mix
- 200 g Cherrytomaten
- ½ Salatgurke
- 2 EL Acentino heller Balsamico-essig
- 4 EL Primadonna Olivenöl
- 1 TL Maribel Honig
- 1 TL Senf
- Kania Pfeffer
- 240 g Deluxe Frischkäseballchen

VORSPEISE

### Zubereitung:

**1** Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Sonnenblumenkerne, Walnüsse und Kürbiskerne hacken. In einer Schüssel gehackte Nüsse, gemahlene Haselnüsse und 1 Prise Salz mit Ei zu einem Teig vermengen. Auf ein Backblech zu dünnen Talern mit ca. 10 cm Durchmesser streichen. Im Ofen ca. 25 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**2** Inzwischen Salat waschen und trocken schleudern. Cherrytomaten waschen und vierteln. Gurke waschen, schälen, längs halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen und würfeln.

**3** In einer Schüssel Balsamicoessig, Olivenöl, Honig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat, Gurke und Tomaten ins Dressing geben und unterheben. Müsli-Cracker aus dem Ofen nehmen und in grobe Teile zerbrechen.

**4** Salat auf Tellern oder einer Platte anrichten. Frischkäseballchen daneben verteilen und mit Müsli-Crackern servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 632 kcal, 22 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 7 g Ballaststoffe, 54 g Fett

lecker dazu



### Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Dieses österreichische Öl begeistert durch seinen nussigen Geschmack. Aus der Steiermark. Je 250-ml-Flasche  
100 ml = 1,60

**3.99\***



REZEPTE  
AUCH AUF  
LIDL-KOCHEN.DE



# GRATINIERTER SPARGEL AUF LINSEN-TRAUBEN-SALAT und Orangenhollandaise

## Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Freshona tiefgefrorener Stangenspargel
- 300 g grüne Linsen
- ChanteSel Salz
- 5 g frischer Thymian
- 1 Zitrone
- 7 EL Primadonna Olivenöl
- 200 g Cherrytomaten
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 200 g helle Weintrauben
- Belbake Zucker
- 2 TL Senf
- Kania Pfeffer
- 150 g Milbona Butter
- 1 Orange
- 2 Eier
- 1 EL Kania Essig
- 20 g frische Petersilie

## Zubereitung:

- 1** Spargel auftauen. Linsen in einem Topf mit 600 ml Salzwasser ca. 25 Min. garen. In ein Sieb abgießen und kalt abspülen.
- 2** Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitronensaft auspressen. Spargel in einer Auflaufform mit 3 EL Olivenöl und 1 EL Zitronensaft vermengen, mit Salz würzen, Thymian zwischen die Spargelstangen stecken, Auflaufform mit Alufolie abdecken und im Ofen ca. 30 Min. backen.
- 3** Cherrytomaten und Trauben halbieren. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- 4** In einer Schüssel 4 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 1 Prise Zucker und 1 TL Senf verrühren, mit Salz und

Pfeffer abschmecken. Frühlingszwiebel, Trauben, Cherrytomaten und Linsen zum Dressing geben.

- 5** In einer Pfanne Butter schmelzen und ca. 3 Min. bräunen. Etwa 1 TL Orangenschale abreiben und Saft auspressen. Eier trennen.

- 6** In einem hohen Gefäß Essig, Orangensaft, 2 Eigelb, 1 TL Senf, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Heiße Butter langsam einlaufen lassen und dabei mit einem Pürierstab mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Petersilie hacken.

- 7** Linsensalat auf Teller verteilen, Spargel daraufgeben, mit Petersilie bestreuen und mit Orangenhollandaise servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Min. • **Schwierigkeit:** mittel

**Pro Portion:** ca. 835 kcal, 62 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 3 g Ballaststoffe, 52 g Fett



## Stangenspargel

Feine weiße geschälte Spargelstangen, erntefrisch tiefgefroren. Je 1.000-g-Packung

**4.99\***



## DESSERT



## Eisdessert

Versch. Sorten, z. B. Erdbeer-Vanille, Mango-Vanille, Vanille & Beeren oder Schokolade. Je 900-ml-Packung 1 l = 3.32

**2.99\***

# APFEL-RHABARBER-CRUMBLE mit Waldbeeren-Vanilleeis

## Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Rhabarber
- 400 g rote Äpfel
- 1 Orange
- 100 g Belbake Zucker
- 100 g Milbona Butter
- 8 g Belbake Vanillinzucker
- 200 g Belbake Weizenmehl, Type 405
- 10 g Belbake Puderzucker
- 4 EL Deluxe Vanille-Waldfrucht-Eis

## Zubereitung:

- 1** Rhabarber waschen, Enden entfernen, schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Orange halbieren und den Saft auspressen.
- 2** In einem Topf 50 g Zucker auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, Rhabarber und Äpfel zugeben und ca. 2-3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend abkühlen lassen.
- 3** Inzwischen Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, 50 g Zucker, Vanillinzucker und Mehl locker zu einem krümeligen Teig verkneten.
- 4** Rhabarber-Äpfel-Kompott auf 1 große oder 4 kleine Auflaufformen verteilen. Streusel darüberbröseln und im Ofen ca. 30 Min. backen. Apfel-Rhabarber-Crumble vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und jeweils mit einer Kugel Vanille-Waldfrucht-Eis servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Min.

**Schwierigkeit:** einfach

**Pro Portion:** ca. 591 kcal, 94 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 6 g Ballaststoffe, 22 g Fett





### Oster-Pasta Tricolore

Mit Ostermotiven.  
Je 500-g-Packung  
1 kg = 1.98

**-.99\***



### Sommertrüffel-scheiben

Je 40-g-Glas  
100 g = 9.98

**3.99\***



### Nudelkelche/-nester

Je 500-g-Packung  
1 kg = 2.98

**1.49\***



MO.  
23. März



### Cappelletti

Versch. Sorten, z. B. mit Ricotta-  
Trüffel-Füllung, Ricotta-  
Basilikum-Füllung oder cremiger  
Käse-Rucola-Füllung.  
Je 250-g-Packung  
100 g = -.60

**1.49\***

## Genius

GENIUS

### Nicer Dicer Chef, 13-teilig

- Verschiedene Einsätze zum Schneiden von Würfeln, Stiften, Scheiben, Streifen und Juliettis oder zum groben Reiben
- Auch mit großem Schneidaufsatz für ganze Salatköpfe
- Auffangbehälter auch als Servierschüssel verwendbar (3.300 ml)
- Spülmaschinengeeignet

MI.  
8. April



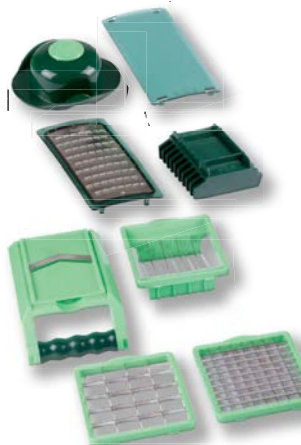
Auffangbehälter  
(3.300 ml)

Frischhalte-  
deckel

**-68%**

je ~~UVP 109.80~~  
**34.99\***

AUCH  
ONLINE



**lidl.de**

PHILIPS

### Pasta Maker „HR2332/12“

- Gesamte Nudelzubereitung im Gerät
- Kostenloses Rezeptbuch mit inspirierenden Ideen
- Abnehmbare Teile für einfaches Zusammensetzen und Reinigen

**-35%**

je ~~UVP 169.99~~  
**109.-\*\***

NUR  
ONLINE

NUR  
ONLINE



ERNESTO®

**Topfset »Alu Noir«, 5-teilig**

- Hochwertige ILAG®-Antihafbeschichtung
- Schnelle Wärmeverteilung
- Nicht spülmaschinengeeignet
- Geeignet für alle Herdarten (außer Induktion)

**-20%**  
je  
**19.99\*\***  
~~24.99~~

NUR ONLINE

Pfanne Ø 24 cm



Stielkasserolle Ø 16 cm



Topf mit Deckel Ø 24 cm



Pfanne Ø 28 cm



Set auch in Schwarz erhältlich

NUR ONLINE

**Gewalzte Bandnudeln**

Versch. Sorten, z. B. mit Chili, mit Bärlauch oder klassisch.  
Je 500-g-Packung  
1 kg = 2.58

**1.29\***



**Pesto**

Versch. Sorten, z. B. Oliven, Ricotta-Walnuss, Tartufo, Mandel, Tonno oder Rucola.  
Je 190-g-Glas  
100 g = -.78

**1.49\***



MO. 23. März

**Lunette**

Mit Kaisergranat und Garnelen.  
Je 250-g-Packung  
100 g = -.80

**1.99\***





# Gönn dir gute Weine

Wer seinen Lieben ein Ostermahl kredenzt, möchte es natürlich mit perfekt abgestimmten Weinen abrunden. Und ein Sektchen oder sogar Champagner zur Feier des Tages gönnt man sich bei so einem Anlass genauso gerne. Wie gut, dass du bei Lidl vor Ort und online eine riesige Auswahl hochwertiger Weine von leicht bis gehaltvoll findest. Tropfen, die Spaß machen – aus den besten Weinregionen der Welt!



## Morellino di Scansano DOCG, Rotwein 2018

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 6.65

- Toskana/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16–18 °C

Enthält Sulfite

**4.99\***

## Petit Chablis AOP, Weißwein 2018

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 9.32

- Burgund/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 10–12 °C

Enthält Sulfite

**6.99\***

AUCH  
ONLINE



## Schaubek 1272 Weißburgunder, Weißwein 2019

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 5.32

- Württemberg/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8–10 °C

Enthält Sulfite

**3.99\***



## Sauvignon Blanc Weißburgunder QbA, Weißwein 2019

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 3.99

- Rheinhessen/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8–10 °C

Enthält Sulfite

**2.99\***



**lidl.de**

ERNESTO®

## Dekanter

- Bauchige Form zur optimalen Aromaentfaltung von Wein
- Aus Kristallglas
- Füllmenge: 1,5 l



**-30%**

je

**8.99\*\***

~~12.99~~

NUR  
ONLINE

NUR  
ONLINE



## Weißburgunder/ Spätburgunder 2019

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 3,99

- Baden/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C/14-16 °C

Enthält Sulfite

**AUCH  
ONLINE**

**2.99\***



## Deidesheimer Weinmanufaktur, Rieslingsekt

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 9,32

- Pfalz/Deutschland
- Brut
- Trinktemperatur: 8-10 °C

Enthält Sulfite

**6.99\***

**MO.  
23. März**



## Sauvignon Friuli DOC 2018

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 5,32

- Friaul/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C

Enthält Sulfite

**3.99\***



## Côtes de Gascogne Gros Manseng Le Héron 2018 IGP

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 5,99

- Gascogne/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C

Enthält Sulfite

**4.49\***



## Ciro rosso Classico Superiore Riserva DOC 2016

Je 0,75-l-Flasche · 1l = 3,99

- Kalabrien/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 14-16 °C

Enthält Sulfite

**2.99\***



**lidl.de**



**6er-  
Set**

**-30%**

je Set

**6.99\*\*** 9.99

**NUR  
ONLINE**

ERNESTO®

### 6 Gläser

- Hochwertiges Kristallglas in zeitlosem Design
- Kratzbeständig und besonders widerstandsfähig
- Verschiedene Sets erhältlich: Rotweingläser (je ca. 630 ml) Weißweingläser (je ca. 410 ml) Sektgläser (je ca. 215 ml)

**NUR  
ONLINE**



**Fritz Walter Grauer Burgunder trocken, Weißwein 2018<sup>8</sup>**

Je 0,75-l-Flasche · 1 l = 7,72

**billiger**

je **5.79\*\*** ~~6.29~~

Best.-Nr. 100261437

- Pfalz/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8–10 °C
- 12,5 Vol.-% Alkohol

Weingut Fritz Walter, Landauer Straße 82, D-76889 Niederhorbach  
Enthält Sulfite

**Versandkostenfrei bestellen**  
mit Gutschein-Code<sup>9</sup>:  
**VKFREI20**



**Poggio Maru Negroamaro Salento IGP halbtrocken, Rotwein 2017<sup>8</sup>**

Je 0,75-l-Flasche · 1 l = 6,66

**-16%**

je **4.99\*\*** ~~5.99~~

Best.-Nr. 100261287

- Apulien/Italien
- Halbtrocken
- Trinktemperatur: 14–16 °C
- 13 Vol.-% Alkohol

Terre Ceviso Soc. Coop. Agricola, Via Fiumazzo 72, IT-48022 Lugo, Italien  
Enthält Sulfite



**Passito di Pantelleria DOC, Süßwein 2017<sup>8</sup>**

Je 0,5-l-Flasche · 1 l = 19,98

**-33%**

je **9.99\*\*** ~~14.99~~

Best.-Nr. 100260879

- Pantelleria/Italien
- Süß
- Trinktemperatur: 10–12 °C
- 14,5 Vol.-% Alkohol

Carlo Pellegrino & C. - Via del Fante 39, IT-91025 Marsala, Italien  
Enthält Sulfite





## Crémant de Bordeaux AOC brut, Schaumwein<sup>8</sup>

Je 0,75-l-Flasche · 1 l = 7.99



**-25%**  
je  
**5.99\*\*** ~~7.99~~

Best.-Nr. 100224126

- Bordeaux/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 10-12 °C
- 12 Vol.-% Alkohol

SCA F33350-460 Pour UG F33540  
Enthält Sulfite

## Amica

AMICA

### Retro-Kühlschrank mit Gefrierfach

- Kühlschrank mit automatischem Abtauverfahren
- Maße: ca. B 55 x H 86 x T 61,5 cm



**-61%**  
je **UVP 469,-**  
**179,-\*\***



Versandkostenzuschlag: 9.95 €

Kühlen: ca. 93l Gefrieren: ca. 13l

**Energieeffizienzklasse**  
**A+**  
(Spektrum A+++ bis D)

# Unsere Whisky-Highlights



### Ben Bracken Islay Single Malt Scotch Whisky 18 Jahre<sup>8</sup>

Je 0,7-l-Flasche · 1 l = 71.42

**20€ gespart**



je  
**49.99\*\*** ~~69.99~~

Best.-Nr. 100229094

- Islay/Schottland
- 46 Vol.-% Alkohol

Scottish Independent Distillers Ltd.,  
Edinburgh, EH52 5NN, Scotland  
Mit Farbstoff: Zuckerkulör

### Ben Bracken Islay Single Malt Scotch Whisky 27 Jahre<sup>8</sup>

Je 0,7-l-Flasche · 1 l = 92.85

**25€ gespart**



je  
**64.99\*\*** ~~89.99~~

Best.-Nr. 100229312

- Islay/Schottland
- 46 Vol.-% Alkohol

Wallace & Young Distillers Co.,  
Glasgow, G2 2RG, Scotland  
Mit Farbstoff: Zuckerkulör

### Ben Bracken Speyside Single Malt Scotch Whisky 28 Jahre<sup>8</sup>

Je 0,7-l-Flasche · 1 l = 71.42

**20€ gespart**



je  
**49.99\*\*** ~~69.99~~

Best.-Nr. 100229313

- Speyside/Schottland
- 46 Vol.-% Alkohol

Wallace & Young Distillers Co.,  
Glasgow, G2 2RG, Scotland  
Mit Farbstoff: Zuckerkulör



<sup>8</sup> Der Versandkostenpauschale von € 4,95 gilt nur für die Artikel unter den Shopkategorien Wein und Spirituosen und kann für eine Onlinebestellung auf [www.lidl.de](http://www.lidl.de) bis zum 31.12.2020 durch Eingabe des Gutschein-Codes an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingelöst werden. Der Gutschein kann einmalig pro Bestellung auf die Versandkostenpauschale eingelöst werden. Der Mindestbestellwert muss € 49,- übersteigen. Keine Barauszahlung möglich und nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.



# Ostern blüht auf



Farben, wir wollen Farben! Nach den langen grauen Wintermonaten geht uns das Herz auf, wenn es überall sprießt und blüht. Und frische Blumen gehören genauso zu Ostern wie Hase, Ei und Hefezopf. In der Filiale und im Onlineshop findest du deshalb jetzt schöne Schnittblumen und farbenfrohe Sträuße.

MI.  
8. April

Osterstrauß

je Strauß  
**7.99\***



MI. & SA.  
8. & 11. April

**Tipp**

Stelle weiße Tulpen in gefärbtes (z. B. blaues) Wasser. Sie nehmen dann die Farbe des Wassers an und sehen außergewöhnlich aus.

Großer  
Tulpenstrauß

• 20 Tulpen

je Strauß  
**4.99\***

Weitere Blumen & Pflanzen  
unter [lidl.de](https://www.lidl.de) erhältlich

IMMER.  
MEHR.  
ONLINE

[lidl-blumen.de](https://www.lidl-blumen.de)

Strauß  
„Ostergeschenk“

**-10%**

je  
**19.79<sup>10</sup>** ~~21.99~~

NUR  
ONLINE

Vorteile  
auf einen Blick

- Lieferung zum Wunschtermin
- Optionale Grußkarte
- Geschenkartikel auswählbar



**10%**

Rabatt auf alles!  
Gutschein-Code<sup>11</sup>:  
**ostern24**

Kein Mindest-  
bestellwert!

NUR  
ONLINE

<sup>10</sup> Alle Preise inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten. Lieferung solange Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Die Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Valentins GmbH, An der Brücke 24, 64546 Mörfelden-Walldorf.  
<sup>11</sup> Gutschein-Code an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingeben. Gutschein gültig für eine Bestellung bei [lidl-blumen.de](https://www.lidl-blumen.de), einmal pro Benutzer einlösbar. Nicht gültig für das Blumen-Abo. Kein Mindestbestellwert. Gutschein-Code gültig bis 13.04.2020 und nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Keine Barauszahlung möglich.



# GRILLMEISTER

HAST DU AUCH

# DIE GLUT IM BLUT?

Juhu, es wird wärmer, die Grillsaison startet! Endlich wieder raus auf den Balkon oder in den Garten und das Leben feiern. Damit du mit allem Drum und Dran zünftig angrillen kannst, steht dir unser „Grillmeister“ wie immer wacker zur brutzelnden Seite. Einladung an die Freunde ist raus!



Jetzt in deiner Filiale und online: unser Magazin rund ums Thema *Garten*

## IMPRESSUM



**Herausgeber:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm

**Filial-Angebote:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter [www.lidl.de/filialsuche](http://www.lidl.de/filialsuche) oder ☎ 0800 4353361.

**Online-Angebote außer Lidl-Blumen und Lidl-Fotos:**

Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Artikel mit   sind im Internet unter [lidl.de](http://lidl.de) oder telefonisch unter **033055/222111** (Anruf in das deutsche Festnetz, Kosten variieren je nach Anbieter) zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (4,95 €) bestellbar. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Lieferung innerhalb von 5 Arbeitstagen. Versandkosten und Lieferzeit soweit nicht abweichend am Artikel angegeben.

## HAFTUNG

Dieses Magazin ist rechtlich geschützt. Kopieren, Vervielfältigung, Übernahme sowie Weitergabe an Dritte sind nur mit schriftlicher Zustimmung des Herausgebers gestattet. Die Inhalte wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird jedoch keine Gewähr übernommen. Die artikelbezogenen Daten und Angaben beziehen sich auf den Stand bei Erstellung. Änderungen im Normal- bzw. Aktionsortiment, bei Preisen, Grammaturen oder Markenbezeichnungen sind in der Folge möglich.

★ Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Preise ohne Deko. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen teilweise ähnlich. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung findest du durch Eingabe der Artikelbezeichnung im Suchfeld unter [www.lidl.de](http://www.lidl.de).

★★ Alle Artikel solange der Vorrat reicht.

Papier (Inhalt): LEIPA ultra SKY, hergestellt aus 100 % Altpapier  
Zertifiziert mit dem „Blauen Engel“: zu 100 % FSC Recycled Paper



# JEDES LOS! GEWINNT!<sup>12</sup>

ÜBER  
**17 MIO.**  
SOFORT-  
GEWINNE

Panasonic



Town & Country  
HAUS



MSC  
CRUISES



## KNACK DAS GLÜCKS-EI

### AM SAMSTAG



Panasonic



So einfach geht's:

1



Kaufe samstags  
zwischen dem  
**29.2. und 11.4.**  
für **mindestens  
20 Euro** in deiner  
Lidl-Filiale ein.

2



An der Kasse  
bekommst du  
ein **Rubbellos**.  
Den **Glückscode**  
darauf ganz einfach  
freirubbeln.

3



Gib den Code auf  
**lidl-gluecksei.de**  
ein und erfahre  
sofort, was du  
gewonnen hast.

4



Du nimmst  
automatisch an  
der Verlosung des  
**Hauptgewinns** teil –  
einem Haus im Wert  
von 250.000 €.<sup>12</sup>

Mehr Informationen auf [lidl-gluecksei.de](http://lidl-gluecksei.de)