



ZITRONENGRAS-GEFLÜGELBÄLLCHEN AUF APFEL-LAUCH-SALAT

Zutaten:

300 g Putenhackfleisch
4 Stangen Zitronengras
2 Knoblauchzehen
2 EL **bio** Citrovin Limette
1 **bio** Ei
2 EL gehackter Koriander
1 TL **Goldland** Wald-Honig
1 TL Jodsalz
1 rote Chili

Für den Salat:

1/2 Stange Lauch
2 Äpfel
1 Zwiebel
10 Stangen Schnittlauch
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
125 g **bio** Saure Sahne
2 EL **Le Gusto** Curry Pulver
2 EL **Goldland** Wald-Honig
2 EL **bio** Citrovin Limette

Zubereitung:

Für die Zitronengrasbällchen Knoblauch und Chili fein hacken, mit Hackfleisch und den übrigen Zutaten vermengen. Zitronengras von der äußeren holzigen Schicht befreien, halbieren. Aus der

Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und auf den Zitronengrasspieß stecken. 10 Minuten grillen, dabei sorgfältig wenden.

Tipp: Geflügelfleisch muss immer durchgegart werden!

Für den Salat:

Lauch waschen und in Ringe schneiden, Äpfel waschen, in dünne Spalten schneiden, die Zwiebel fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne Rapsöl erhitzen und die Apfelspalten mit Lauch und Zwiebeln dünsten, salzen und auskühlen lassen. Die saure Sahne mit Honig, Currypulver und Limettensaft glatt rühren. Den Salat auf Tellern anrichten, mit der Soße übergießen und dazu die gegrillten Zitronengrasbällchen servieren. Mit frischem Schnittlauch garnieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Preis pro Person: 1,51 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Burlwood Sauvignon Blanc

www.aldi-sued.de



HÄHNCHENSCHENKEL MIT WÜRZIGEM WEICKÄSE-DIP

Zutaten:

4 Hähnchen-Schenkel
100 g **milfina** H-Schlagsahne
1 EL **Le Gusto** Curry Pulver
1 EL **Le Gusto** Paprika Pulver
1/2 TL Jodsalz
200 g **Be light** Weichkäse in Salzlake
150 g **bio** Joghurt Pur
10 **Happy Harvest** Manzanilla-Oliven, grün
10 Blätter frische Minze

Zubereitung:

Die Schlagsahne mit Curry- und Paprikapulver vermengen, mit Salz würzen. Die Hähnchenschenkel teilen und mit der Sahnegewürzmischung einstreichen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 20 Minuten grillen.

Für den Dip:

Den Weichkäse in Würfel schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Die Oliven fein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Den Weichkäse unterheben und mit frischer gehackter Minze bestreuen.



Tip: Servieren Sie die Hähnchenschenkel mit unseren **Be light** Feinkost Salaten aus unserer Kühltheke.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Preis pro Person: 1,36 €

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:

Putenhackfleisch – **Happy Harvest** Manzanilla-Oliven – **milfina** H-Schlagsahne – **Goldland** Wald-Honig – **Le Gusto** Curry Pulver und Paprika Pulver – **bio** Eier – Äpfel – **Bellasan** Raps Vitalöl – Hähnchen-Schenkel – **bio** Joghurt Pur – **bio** Saure Sahne – **Be light** Weichkäse in Salzlake – Jodsalz – **bio** Citrovin Limette

