

Natürlicher Weihnachtszauber

Einlösbar in deinem Alnatura Bio Super Markt. Ausgenommen sind Gebühren säcke und -marken, Depots, E-Loading, Gutscheine, Geschenkkarten und Spirituosen. Ein Original-Vorteil coupon pro Einkauf einlösbar. Nicht mit anderen Coupons kumulierbar. Keine Barauszahlung.

Einlösbar in deinem Alnatura Bio Super Markt. Ausgenommen sind Gebühren säcke und -marken, Depots, E-Loading, Gutscheine, Geschenkkarten und Spirituosen. Ein Original-Vorteil coupon pro Einkauf einlösbar. Nicht mit anderen Coupons kumulierbar. Keine Barauszahlung.

Lass dich inspirieren und
entdecke feinste Rezepte,
Geschenkinspirationen
und Bastelideen

10.-
auf das gesamte
Bio-Sortiment



20.-
auf das gesamte
Bio-Sortiment



Profitiere von:
2 Rabattcoupons
für deinen
Weihnachtseinkauf

1.

Selbstgemachtes von Herzen:

Das Rezept für geröstete Nüsse, unsere
Kernenbrot-Backmischung und weitere
Inspirationen findest du online.



Hier geht's zu
den Anleitungen



Nachhaltige Geschenk- und Bastel Ideen

2.

Bastel- und Deko Ideen



Hier geht's zu
den Anleitungen

3.

Geschenksideen aus dem Alnatura Bio Super Markt



Geschenkkörbe
nach Wunsch



Lehmann
Guetzlimischung



Sirocco
Tee



Aromalife
Badesalz Arve

Alle Produkte erhältlich solange Vorrat.

Liebe Kundschaft

Geniesse mit uns die Festtage in vollen Zügen – von köstlichen Apéro-Snacks
über ein würziges Linsen Wellington bis hin zum verlockenden Dessert,
alles in bester Bio-Qualität.

Dieses Jahr haben wir unsere besten
Weihnachtsrezepte in einem Booklet für
dich zusammengestellt, damit du dein
Weihnachtsmenü im Nu hinzaubern kannst.
Die Rezepte wurden mit grosser Hingabe
und Sorgfalt aus saisonalen Bio-Zutaten
kreiert. Alle Produkte findest du in deinem
Alnatura Bio Super Markt. Unser vielfältiges
Sortiment bietet für jeden Gang ein passen-
des Highlight, sei es der Ziegenfrischkäse
vom Ziegenhof Elfingen als aromatische
Füllung in Datteln oder der Bio-Rotwein
Nero di Troia Duca d'Ascoli, der perfekt zum
Linsen Wellington passt.

Die Zubereitung ist schnell und einfach,
sodass du die wertvolle Weihnachtszeit
unbeschwert mit deiner Familie und deinen
Freunden geniessen kannst.

Wir wünschen dir und deinen Liebsten gutes
Gelingen und ein natürlich-zauberhaftes
Weihnachtsfest.

Fürs Alnatura Team deine
Mateja Holik, Rezeptentwicklerin



Hier geht's zum
Instagram Account



Übrigens

Tägliche Inspirationen findest du auch
über unsere Social-Media-Kanäle



Apfel-Chai Mocktail

Cranberry-Rosmarin Spritz



Hier geht's
zum Rezept



Spritz

Zutaten für 2 Personen

Cranberry-Rosmarin-Sirup

1 dl	Wasser
70 g	Zucker
20 g	Cranberrys (Alnatura)
1	Zweig Rosmarin

Spritz

0,6 dl	Gin
0,2 dl	frischer Zitronensaft
1,2 dl	Roséwein
Gesamter	Cranberry-Rosmarin-Sirup
Wenig	Wasser mit Kohlensäure Eiswürfel

Garnitur

Rosmarin und Cranberrys

Zubereitung

1. Für den Sirup alle Zutaten aufkochen und bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Danach absieben und kalt stellen.
2. Für den Spritz Gin, Zitronensaft, Roséwein und den zubereiteten Cranberry-Rosmarin-Sirup in einen verschliessbaren Behälter geben und gut schütteln.
3. Gläser mit Eiswürfeln auffüllen und den Spritz darüber verteilen. Mit Sprudelwasser auffüllen und mit Rosmarin und Cranberrys garnieren.

Gesamtzeit: 75 Minuten
Ruhezeit: 60 Minuten



Matte
Herbal Gin



Alnatura
Apfelsaft



Sonnentor
Gewürz «Chai Küsschen»

Tipp

Cranberry-Sirup in grösseren Mengen produzieren,
im Kühlschrank circa 1–2 Wochen haltbar.



Dieter Meier
PURO Rosé



Alnatura
Cranberrys

Variante mit Rohschinken:

5 Rohschinken-Scheiben längs dritteln, Datteln mit Olivenöl bestreichen und Rohschinken umwickeln. Bei 200 °C Umluft circa 8–12 Minuten backen, bis der Rohschinken knusprig gebacken ist.

Tipp

Kürbis-Rosmarin-Ecken

Zutaten für ca. 12 Stück

Öl zum Anbraten

- 1 mittelgroße Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 300 g Kürbis, klein gewürfelt
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 Blätterteig, rechteckig (Alnatura)
- 1 Ei, verquirlt
- 50 g Gruyère, gerieben

Garnitur

Rosmarin, grüner Pesto (Alnatura)

Gesamtzeit: 60 Minuten

Backzeit: 10–15 Minuten

Zubereitung

1. Die Zwiebelscheiben in etwas Öl und einer Prise Salz bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten und danach zur Seite stellen.
2. Den Knoblauch in etwas Öl andünsten. Danach den Kürbis zusammen mit Zimt und Rosmarin dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, bei gelegentlichem Rühren gar kochen und ebenfalls zur Seite stellen.
3. Den Blätterteig sechsteln, die Stücke nochmals diagonal halbieren und auf eine Backmatte auslegen. Die Ecken mit Ei bestreichen und in die Mitte die Zwiebeln geben. Den Kürbis über die Zwiebeln geben und mit Gruyère belegen.
4. Die Ecken bei 180 °C Umluft 10–15 Minuten goldbraun backen und vor dem Servieren mit Rosmarin und Pesto garnieren.

Salzige Datteln

Zutaten für ca. 15 Stück

- 15 Medjool-Datteln
- 120 g Elfinger Ziegenfrischkäse
- 1–2 EL Granatapfelkerne
- 1 TL frischer Thymian

Garnitur

Honig und/oder Balsamico-Creme

Zubereitung

1. Datteln einschneiden und entsteinen. Ziegenfrischkäse mit Granatapfelkernen vermischen und die Datteln damit füllen.
2. Ein paar Granatapfelkerne und den Thymian darübergeben.
3. Datteln mit Honig und/oder Balsamico-Creme garnieren.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Gesamtzeit: 10 Minuten



Mahler & Co. Datteln Medjool
Ziegenhof Elfingen Ziegenfrisch natur



Dazu passt



Peter Riegel Pizzolato Rosé Spumante



Alnatura Pesto Verde



Alnatura Blätterteig

Dazu
passt



Domaine la Capitaine
Chasselas

Süßkartoffel- Sellerie

Suppe

Zutaten für 4 Personen

700 g	Knollensellerie, gewürfelt
400 g	Süßkartoffeln, gewürfelt
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL	Butter
2 L	Gemüsebouillon
1 dl	Rahm
1 Prise	Muskatnuss, gemahlen Salz und Pfeffer

Garnitur

40 g	Mandeln, gehobelt (Alnatura)
1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt

Zubereitung

1. Butter in einem grossen Topf erhitzen und die vorbereiteten Gemüsewürfel circa 5 Minuten unter Rühren andünsten. Danach mit Bouillon aufkochen und bei schwacher Hitze 20–25 Minuten köcheln lassen.
2. Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und zur Seite stellen. Sobald die Gemüsewürfel weich gekocht sind, die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mandeln und Schnittlauch garnieren.

Gesamtzeit: 45 Minuten
Kochzeit: 25 Minuten

Bring festliche Wärme in deine Küche und verleihe deiner Süßkartoffel-Sellerie-Suppe das gewisse Extra mit gerösteten Kürbiskernen und frischen Kräutern. Dieses einfache Topping sorgt für einen köstlichen Knusperereffekt und liefert wertvolle Nährstoffe.

Eli Rutz, Fachspezialistin



Alnatura
Bio Süßkartoffeln



Marga
Bio Gemüsebouillon Paste



Alnatura
Mandeln gehobelt

Birnen-Carpaccio

mit Nüsslisalat

Zutaten für 2 Personen

50 g	Nüsslisalat
20 g	Radicchio, fein geschnitten
2	Williams-Birnen
70 g	Weichkäse
50 g	Baumnüsse, grob gehackt und geröstet

Dressing

2 EL	Olivenöl
1 EL	Weissweinessig
1 TL	Honig
½ TL	Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Nüsslisalat, Radicchio und Birnen gut waschen. Weichkäse in kleine Stücke schneiden und zur Seite stellen.
2. Birnen entkernen, in dünne Scheiben hobeln und kreisförmig auf Tellern anrichten. Alle Zutaten für das Dressing vermischen und Nüsslisalat sowie Radicchio darunterheben.
3. Den Salat auf die Birnen drapieren und mit Weichkäse und Baumnüssen garnieren.

Gesamtzeit: 15 Minuten



Alnatura
Waldhonig



Oleo Quirós
Olivenöl Nativ



Tip

Statt Weichkäse gleiche Menge Gorgonzola oder Blauschimmelkäse verwenden.

Linse Wellington



Passende
Beilage

Rezept:
Gedünsteter Federkohl
mit Cranberry-Sauce



Zutaten für 4 Personen

- 100g grüne Linse (Alnatura)
- 1 Blätterteig, rechteckig
- 2,5 dl Gemüsebouillon
- 1 TL Leinsamen, geschrotet
- 1 Stängel Stangensellerie, in feine Scheiben geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 Champignons, klein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Sojasauce (Alnatura)
- 1 TL Hefeflocken
- ½ TL Paprika, gemahlen

Optional

- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

Glaser

- 1–2 EL Sojasauce und Hafer Drink

Garnitur

- Frischer Rosmarin, gehackt

Zubereitung

1. Linse in Gemüsebouillon circa 30 Minuten garen.
2. Inzwischen Leinsamen mit 2 TL Wasser mischen und zur Seite stellen. In einer Pfanne Stangensellerie, Zwiebel und Champignons mit etwas Salz weich garen. Danach Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und weitere 2 Minuten garen lassen.
3. Linse bei Bedarf absieben, mit den restlichen Zutaten unter das Gemüse heben und mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.
4. Den Blätterteig auf eine leicht bemehlte Unterlage auslegen und die Linsemischung längs und mittig darauf geben. Darauf achten, dass auf beiden Seiten ein Teigstück frei bleibt.
5. Mit einem scharfen Messer gleichmäßige Streifen in den Blätterteig schneiden und mit etwas Flüssigkeit bestreichen. Nun von einer Seite aus die Streifen diagonal bis zur Mitte abwechselnd über die Linsemischung legen. Danach dasselbe von der anderen Seite wiederholen, damit alles gut eingewickelt ist, und mindestens 60 Minuten kalt stellen.
6. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen, Sojasauce und Hafer Drink miteinander vermischen und das Linse Wellington damit bestreichen. Vor dem Backen mit einem scharfen Messer noch ein paar Löcher einstechen, 30–40 Minuten goldbraun backen und danach mindestens 10 Minuten ruhen lassen.
7. Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit Rosmarin garnieren.

Dazu
passt



Nero di Troia
Duca d'Ascoli

Gesamtzeit: 2 Stunden 35 Minuten
Ruhezeit: 70 Minuten
Backzeit: 30–40 Minuten

Für eine extra-würzige Note kannst du kleine Feta-Würfel in die Linsemischung geben. Der leicht salzige Geschmack des Fetas harmoniert wunderbar mit den würzigen Linsen und sorgt für eine spannende Geschmackskombination.

Eli Rutz, Fachspezialistin



Pistazien-Semifreddo

mit weisser Schokolade

Zutaten für 4 Personen

2	mittelgrosse Eier, frisch
50g	Zucker
2dl	Rahm
50g	Pistazienmus (Koro)

Garnitur

1–2 EL	Pistazien, grob gehackt
50g	geriebene weisse Schokolade

Zubereitung

1. Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen. In einer separaten Schüssel Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell wird. Danach das Eiweiss vorsichtig unterheben.
2. Rahm steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Danach das Pistazienmus dazugeben und gut vermengen.
3. Eine Cakeform mit Frischhaltefolie überlappend auslegen und das Semifreddo hineingeben. Mit restlicher Frischhaltefolie zudecken und über Nacht in den Tiefkühler stellen.
4. Zum Servieren die Form kurz in heisses Wasser stellen und dann auf einen Teller stürzen. Schneiden oder Kugelformen und mit Pistazien und weisser Schokolade garnieren.

Gesamtzeit: 25 Minuten

Ruhezeit: über Nacht



Morgenland
Pistazien geschält



iChoc
Schokolade
White Vanilla



Koro
Pistazienmus

Wir freuen uns auf deinen Besuch

Region Basel

Basel, Henric-Petri-Strasse 22

Basel, Gerbergasse 25

Region Bern

Bern Aarberggasse, Aarberggasse 30

Bern Bärenplatz, Bärenplatz 8

Bern Breitsch, Scheibenstrasse 27

Region Solothurn

Solothurn, Hauptgasse 28

Region Zug

Zug Metalli, Baarerstrasse 22

Region Luzern

Luzern, Hertensteinstrasse 40

Region Aargau

Baden, Bahnhofstrasse 31

Region St. Gallen

St. Gallen, St. Leonhard-Strasse 33

Winterthur

Winterthur Grütze, Industriestrasse 11

Winterthur Neuwiesen, Strickerstrasse 3

Stadt Zürich

Zürich City, Löwenstrasse 31

Zürich HB, Passage Sihlquai

Zürich Höngg, Kappenbühlweg 5

Zürich Kreuzplatz, Kreuzplatz 20

Zürich Limmatplatz, Limmatplatz 4-6

Zürich Niederdorf, Mühlegasse 11

Zürich Oerlikon, Baumackerstrasse 35

Region Zürich

Bülach, Bahnhofstrasse 28

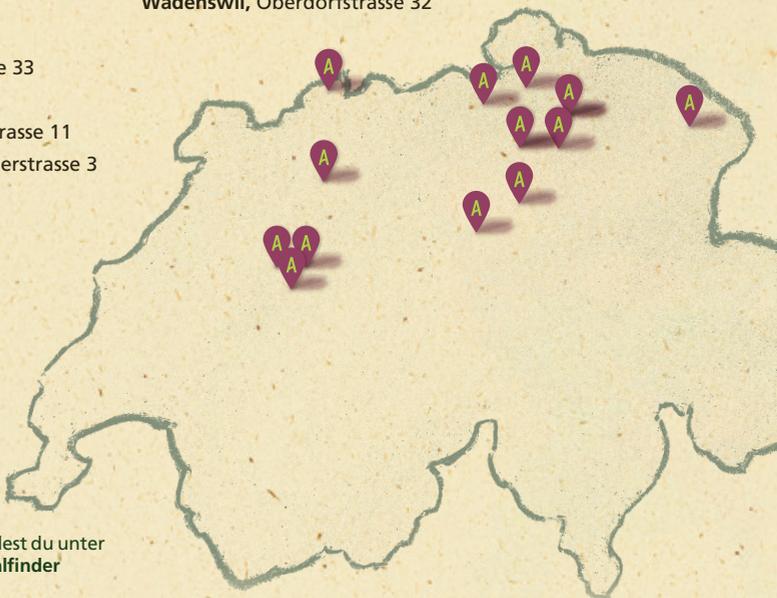
Meilen, Dorfplatz 2

Stäfa, Bahnhofstrasse 18

Thalwil, Alte Landstrasse 130

Uster Illuster, Zürichstrasse 14

Wädenswil, Oberdorfstrasse 32



Alle Filialen findest du unter
alnatura.ch/filialfinder

Impressum

Herausgeber: Alnatura Bio Super Markt Schweiz

Projektleitung: Susan Schilt

Kreation: Nadine Auerbach, Armen Murati

Rezepte: Mateja Holik

Fotos: hemmifoto.ch, Anni Katrin Elmer, Jeannette Ruh

Auflage: 70'000 Ex.

Druck: Druckerei Schellenberg

Papier: Rebello Blauer Engel aus 100% Recyclingpapier

M-Infoline: +41 (0)800 84 0848

Verlag: Genossenschaft Migros Zürich, Pfingstweidstrasse 101, 8005 Zürich

Logo FSC, myclimate und
gedruckt in der Schweiz