

Brotsalat

„Leckerei statt Einheitsbrei“ sagte sich das Jugendrotkreuz im Landesverband Niedersachsen und startete seine „Kochkurse – nicht nur für Blutspendetermine ...“ Mit frischen Ideen, frischen Zutaten, Spaß am Kochen und unter fachkundiger Anleitung haben die Teams neue Kreationen für Buffets gezaubert.

Zutaten (für 2–4 Portionen):

150 g Ciabatta	4 EL Balsamicoessig
3 Tomaten	1 Knoblauchzehe
50 g Parmaschinken	4 Stiele Basilikum
8 EL Öl	Zucker, Salz, Pfeffer

Guten Appetit

Zubereitung

Ciabatta in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Knoblauchzehe durchpressen, mit 3 EL Olivenöl verrühren. Die Brotscheiben damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft auf der mittleren Schiene goldgelb rösten. Balsamico, restliches Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen. Die Tomaten putzen und in Scheiben schneiden. Brotscheiben grob zerbrechen und mit den Tomaten mischen. Die Vinaigrette darüber träufeln und ziehen lassen.

Die Blättchen vom Basilikum abzupfen und zusammen mit dem Parmaschinken kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

Knacken Sie den Code.

Es handelt sich um eine Geheimsprache, die Buchstaben tarnen sich als Farben.

Hier die Legende:

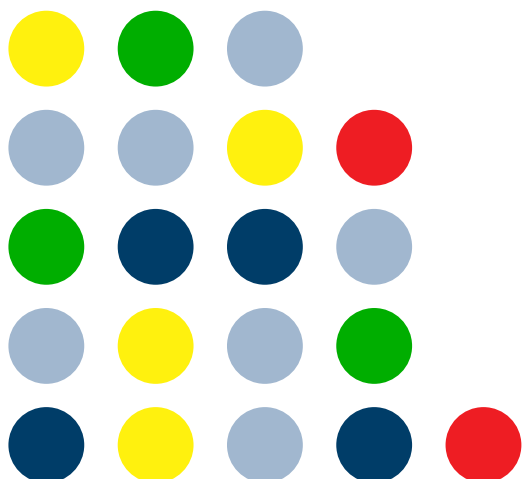
ABD

EFG

HKL

UON

RCI



Lösung:.....

Lösung:.....

Lösung:.....

Lösung:.....

Lösung:.....

Erstellt von: Margaretha Hunfeld, Bundesverband Gedächtnistraining e. V.

Lösung Suchrätsel Heft 4/2023

- | | | | |
|-------------------|----------------|---------------|---------------|
| 1. WINTEREINBRUCH | 4. KERZENLICHT | 7. SOFAKISSEN | 10. LEBKUCHEN |
| 2. SPIELEABEND | 5. DUNKELHEIT | 8. OFENWÄRME | 11. MARZIPAN |
| 3. SPEKULATIUS | 6. WOLLSOCKEN | 9. EISGLÄTTE | 12. TEE |