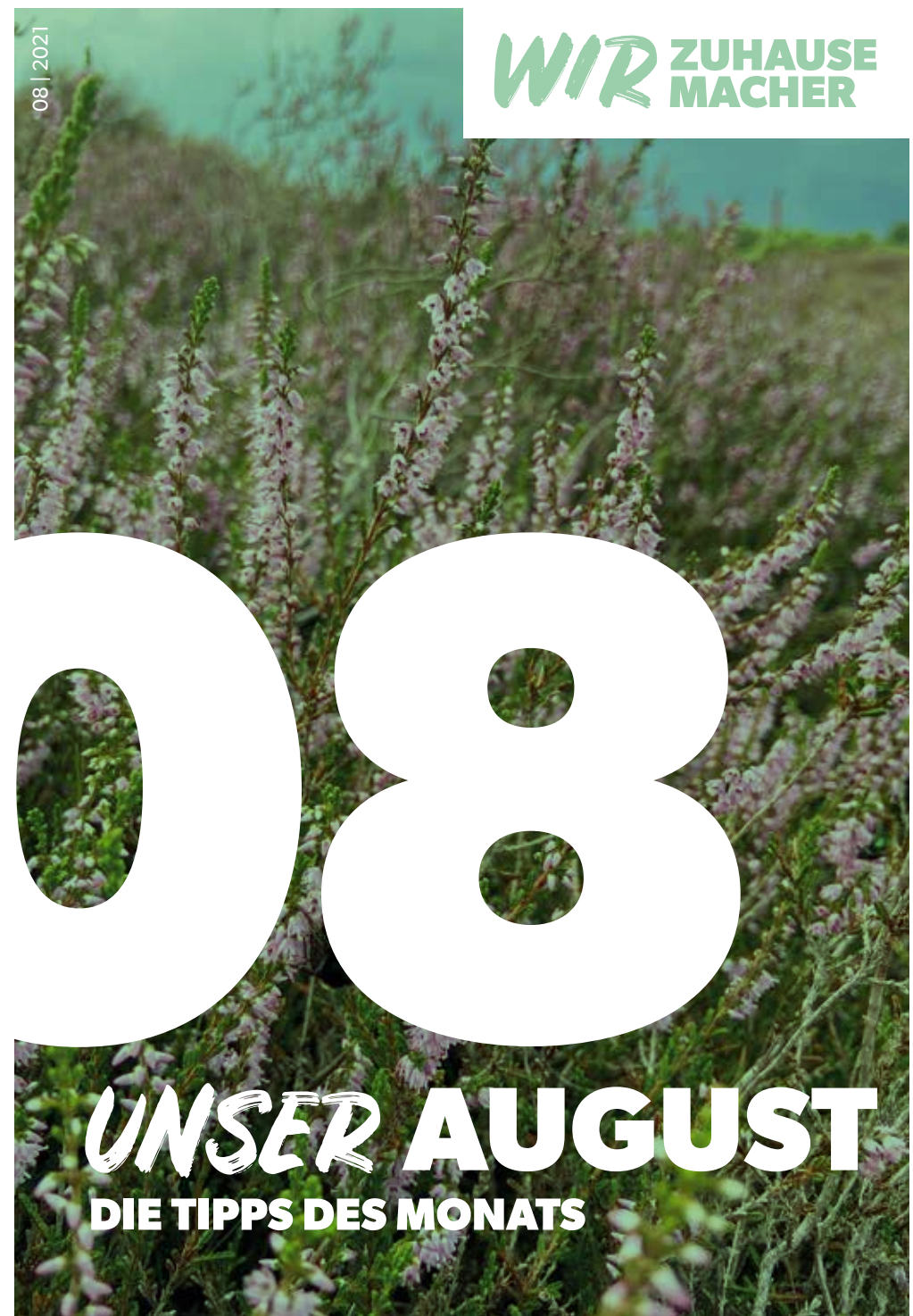


Spiel des Monats

KREUZWORTTRÄTSEL

Ein klassisches Schwedenrätsel! Findet die richtigen Antworten und vervollständigt das Gitter. Die Auflösung wird in den nächsten Tagen wieder in der Bücherbar zu finden sein. **Viel Spaß beim Knobeln!**

Anhänger des Papsttums	→	türkische Stadt	↓	Stadt in Belgien Rhone- nebenfluss	→	Spanisch: Heilige nachlässig	→
↑							
Korbblüter							
Drogenhändler	→						
					Verbvorsilbe	→	
↑					Spanisch: gehen		
Note bei Doktor-examen		altes Papierzählmaß	→		↓		
Spanisch: Erde, Land	→						



Wir wollen uns treffen

27. August | 17.00 Uhr

Grillabend. Wir bitten um die Spende eines Salats, Brot, Kräuterbutter oder einer anderen Leckerei.

Kosten: Eintritt 5 Euro

Bier/Biermischgetränk je 1 Euro

Kaffee und Wasser: kostenfrei

30. August | 15.00 Uhr

Qigong mit Reiner Fulst unter freiem Himmel (fällt bei Regen aus)

31. August | 15.00 Uhr

Kaffee und Kuchen im Zelt

Bringt eure Ideen ein und gestaltet unsere Veranstaltungen aktiv mit!



Weitere Termine

Insektenzählung noch bis zum 31. August

Macht mit und helft uns, ein Biotop für die Insektenwiese zu erschaffen.

Geheimtipp

In der Mieterwerkstatt in der Lüneburger Straße freut sich Rainer Kiesewetter über Aufträge. Meldet euch bei uns!

Wichtiger Hinweis

Alle Gruppenaktivitäten finden nur statt, wenn die dann geltenden Regeln es zulassen. Bedingungen für die Teilnahme: Verbindliche Anmeldung, vollständig geimpft und/oder genesen mit Nachweis. Oder tagesaktueller Testnachweis. Mit Erkältungssymptomen ist keine Teilnahme möglich. Die AHA-Regeln sind einzuhalten.

Rezept des Monats

FLADENBROTPIZZA

Für 2 Portionen

1 Knoblauchzehe (durchgepresst)

1,5 TL getrockneten Oregano

5 EL Olivenöl

400 g Tomaten

1 Kugel Mozzarella (125 g)

1 kleines rundes Fladenbrot

1 Bund Rauke (40 g)

50 g italienischer Hartkäse

Salz

Pfeffer



- 1 durchgepresste Knoblauchzehe mit 1,5 TL getrocknetem Oregano und 5 EL Olivenöl verrühren. Von 400 g Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden. 1 Kugel Mozzarella (125 g) halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
- 1 kleines rundes Fladenbrot (ca. 20 cm Ø) waagrecht halbieren. Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Brote mit der Hälfte des Würzöls beträufeln. Mit Tomatenscheiben und Mozzarella belegen und mit dem restlichen Öl beträufeln.
- Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) in der Ofenmitte 10-15 Min. backen. Inzwischen 1 Bund Rauke (40 g) putzen, waschen und trocken schleudern. 50 g ital. Hartkäse (z. B. Grana Padano) mit dem Sparschäler in feine Scheiben hobeln. Fladenbrotpizza mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rauke und Käse bestreut servieren.



Auf den Veranstaltungen werden Bilder gemacht, die für die Mitgliederzeitung und/oder für Internetaktivitäten genutzt werden. Wer auf diesen nicht erscheinen möchte, gibt bitte einen Hinweis.