



Monica Scharf (Mitarbeiterin im Pro Biomarkt Essen) und Regina Kerz

Lieblingsrezept
der Woche:

Spinatkuchen

16. Februar - 21. Februar 2015

Lieblingsrezept der Woche:

Mitarbeiterin *Monica Scharf*

Die 52-jährige Monica Scharf arbeitet erst seit November 2014 bei uns im Pro Biomarkt in Essen als Teilzeitkraft.

Trotz der kurzen Zeit hat sie sich schon gut eingelebt und hat vor allem viel Freude dabei die Kunden an der Käsetheke mit guten Produkten zu beraten.

Monica ist gelernte kaufmännische Angestellte hat aber mit der Zeit gemerkt, dass ihr der intensivere Kontakt mit den Menschen dabei fehlt. Über den Umweg als Pflegerin in einem Altenheim ist sie vor 10 Jahren im Einzelhandel gelandet.

In Ihrer Freizeit verbringt Monica viel Zeit in der Sauna, beim Spazieren oder Rad fahren. Urlaub macht sie gerne nach Bayern, da ein großer Teil ihrer Familie, auch eines ihrer beiden Kinder, dort lebt.

Spinatkuchen

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g vorwiegend festk. Kartoffeln
- 600 g Blattspinat
- 1 weiße Zwiebel
- 1 rote Zwiebel
- 8 Eier
- 200 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 3 EL Olivenöl
- 2 Mozzarella

für den Dip:

- 500 g Quark
- 2 EL Tomatenmark
- 50 g Kräuter der Provence
- ½ EL Honig
- Salz und Pfeffer





Und so wird's gemacht:

- Zuerst die Kartoffeln in Salzwasser wie gewohnt kochen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und würfeln. Eier und Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Für den Dip alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Etwas Öl in einer hitzebeständigen Pfanne erhitzen und die leicht abgekühlten Kartoffeln drin kurz anbraten. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und den Spinat dazugeben.
- Die Eimasse darüber gießen und das Ganze im Ofen bei ca. 180 °C etwa 20 Minuten stocken lassen. Zum Schluss mit dem Dip servieren.

Guten Appetit!



Lieblingsrezepte des Monats:

- 02. Februar - 07. Februar
- 09. Februar - 14. Februar
- **16. Februar - 21. Februar**
- 23. Februar - 28. Februar

Kürbis-Zucchini-Gratin und Chicoree überbacken
Porree-Auflauf
Spinatkuchen
Kürbis-Möhren-Suppe und Apfelküchle in Weinteig

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Pro Biomarkt Duisburg

Stapeltor 6
47051 Duisburg
Fon 0203 317 48 72
Fax 0203 317 61 70

Pro Biomarkt Essen

Steeler Straße 339-343
45138 Essen-Huttrop
Fon 0201 36 59 91 63
Fax 0201 36 59 91 64

Pro Biomarkt Kassel

Wilhelmshöher Allee 261
34131 Kassel
Fon 0561 31 34 06
Fax 0561 32 08 5

Pro Biomarkt Oberhausen

Mülheimer Straße 82
46045 Oberhausen
Fon 0208 86 90 58 70
Fax 0208 86 90 58 71

Pro Biomarkt Ratingen

Düsseldorfer Straße 78
40878 Ratingen
Fon 02102 9 39 84 90
Fax 02102 9 39 84 91

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8 – 19 Uhr
Samstag 8 – 16 Uhr