



Evelyn Ludwig (Mitarbeiterin im Pro Biomarkt Oberhausen) und Regina Kerz

Lieblingsrezept
der Woche:

Serbischer Nudeleintopf
und Käsekuchen ohne Boden

18. Mai - 23. Mai 2015

Lieblingsrezept der Woche:

Mitarbeiterin Evelyn Ludwig

Im Pro Biomarkt Oberhausen arbeitet Evelyn Ludwig, 55 Jahre alt, seit ungefähr 1 ½ Jahren. Kurz nach der Eröffnung des Ladenlokals im April 2013 entdeckte sie den Pro Biomarkt und war sofort interessiert bei uns zu arbeiten.

Was ihr besonders Spaß macht an ihrer Arbeit, da kann Evelyn sich nicht festlegen. Gerade die viele Abwechslung bringt ihr die Freude an ihrem Beruf.

Evelyn ist gelernte Einzelhandelskauffrau und hat schon in diversen Branchen, wie im Fachhandel für Lederwaren oder im Einzelhandel für Medien und Elektronik, gearbeitet.

In der Freizeit segelt sie gerne mit einem Sportkatamaran zusammen mit ihrem Lebensgefährten. Auch Yoga und Fitness zur Entspannung im Alltag sind ihre Vorlieben.

Serbischer Nudeleintopf

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Mettwurstchen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 3 rote Paprikaschoten
- 500 g Nudeln
- 1 TL klare Fleischbrühe
- Margarine zum Braten
- Salz
- Pfeffer schwarz
- Paprikapulver (süß oder scharf)

Und so wird's gemacht:

- Zuerst die Nudeln leicht bissfest kochen.
- Währenddessen die Mettwurstchen in Stücke schneiden und in der Margarine anbraten.



- Die Paprika in Streifen schneiden und zusammen mit der Dose Tomaten zu den Mettwurstchen geben und mit Wasser auffüllen.
- Sobald die Paprika weich gekocht ist die Fleischbrühe hinzugeben.
- Die bissfest gegarten Nudeln in den Würstcheneintopf geben und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
- Zum Schluss den Eintopf noch einmal ca. 10 Minuten unter kleiner Flamme durchziehen lassen.

Käsekuchen ohne Boden

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Quark (40% Fett)
- 400 g Zucker
- 7 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Packung Vanillepudding
- 125 g Butter
- Saft einer Zitrone (nach Geschmack)
- 1 Päckchen Vanillezucker

Und so wird's gemacht:

- Als Erstes die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen.
- Das Eigelb mit allen restlichen Zutaten verrühren und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 1 ½ Stunden in einer Springform backen und über Nacht auskühlen lassen.



Guten Appetit!

Lieblingsrezepte des Monats:

- 04. Mai - 09. Mai
 - 11. Mai - 16. Mai
 - **18. Mai - 23. Mai**
 - 26. Mai - 30. Mai
- Lauchkuchen und Hackbraten
Tomatensalat gegrillt und Süßkartoffelschnitzel
Serbischer Nudleintopf und Käsekuchen ohne Boden
Spanische Linsensuppe und Bauerntopf

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

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8 – 19 Uhr
Samstag 8 – 16 Uhr

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