

Fussel	kleiner Kellerkrebs	frz.: Baby	Meerrettich	niederländisch: eins	runde geometrische Form	Laubbaum	Ortsverbindungsline	
		Abk.: Boxklub	Ktz. Kz.f. Holland					
Sitt bei Wien in NÖ.	Geld (ugs.)	Beweis			Kopfhalt (Mz.)		landwirtsch. Arbeit	
Kosten, Auslagen		Schaumwein		an sich bringen				
			NÖN					
volkstüml. Zeitbegriff	klangvoll	Kapitän in 'Moby Dick'					Ruhemöbel	Oper von Monteverdi
Gesellschaftskartenspiel			Abk.f.a. Zeitung in NÖ.					
Abk.f.öst. Hochschülerschaft		Halbton unter F	Nutztiere	Toilette, WC (ugs.)	germanische Gottheit	Frauenname		
Seehund	ein Erdteil					Ktz. Kz.f. Baden	Abk. f. Endbestand	
	ein Erdteil						Initialen Redfords	
Abk.: Rappen		Schloss im Weinviertel, NÖ.	Rosengewächs aus NÖ.					

So geht's: Füllen Sie das Diagramm mit den Zahlen von 1 bis 9, wobei in jeder Zeile, in jeder Spalte und in jedem der neun 3x3-Felder jede Zahl genau einmal vorkommt. Die Auflösungen finden Sie im Anzeigenteil.

7	3					9
1			9		6	2
4		9	6			3
		8		5	7	1
5	7	6	4			
			7	8		2
	1		7	9		
	9	2		3	8	4
	5		8		2	9

REZEPT

Gnocchi in Salbeibutter



BRITTA MACHO, Ernährungswissenschaftlerin

ZUBEREITUNG: Rezept aus der AKNÖ-Broschüre „Ausgewogen Essen auch mit wenig Geld“. Kartoffeln in der Schale kochen, heiß schälen, durch eine Kartoffelpresse pressen (oder mit einer Gabel sehr fein zerdrücken). Mit Mehl,

Ei, Salz vermengen, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Aus dem Teig eine Rolle mit ca. 1,5 cm Durchmesser formen und Gnocchi in ca.

2 cm Länge abstechen. Die Gnocchi auf ein bemehltes Geschirrtuch legen und dann portionsweise in leicht kochendem Wasser garen.

In der Zwischenzeit Öl erhitzen und die Butter darin zerlassen, die Kräuter zufügen, die gekochten Gnocchi darin schwenken. Dazu passend: Salat

Dieses Gericht ist für 4 Portionen.

Liebe Leser, senden auch Sie uns Ihr Lieblingsrezept.

redaktion.
schwechat@noen.at

ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln, mehlig
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- Salz
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL Butter
- Salbei oder andere Kräuter, gehackt

Alle NÖN-Rezepte jetzt auch auf www.noen.at