

Fussel		kleiner Kellerkrebs	frz.: Baby Abk.: Boxklub			Meerrettich Ktz. Kz.f. Holland	niederländisch: eins		runde geometrische Form	Laubbaum	Ortsverbindungsline	
Start bei Wien in NÖ.	10	Geld (ugs.)	Beweis Schaumwein		4		6		Kopfhalt (Mz.)		landwirtsch. Arbeit	
Kosten, Auslagen						an sich bringen			11			
		5		NÖN							1	
volkstüml. Zeitbegriff	klangvoll	Kapitän in 'Moby Dick'						Ruhemöbel	9	Oper von Monteverdi		Bezeichnungen
Gesellschaftskartenspiel			8	Abk.f.a. Zeitung in NÖ.								
Abk.f.öst. Hochschülerschaft			Halbton unter F	Nutztiere		Toilette, WC (ugs.)	germanische Gottheit	Frauenname				
Seehund		ein Erdteil Benzinmarke	3					Ktz. Kz.f. Baden	Abk. f. Endbestand		Initialen Redfords	
				Rosengewächs aus NÖ.						2		
Abk.: Rappen	7		Schloss im Weinviertel, NÖ.								12	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

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](http://www.noen.at)