

Mit drei leckeren Aufläufen durch ganz Europa

Landfrauen in Niedermittlau probieren gemeinsam neue vegetarische Gerichte in der Alten Schule aus

Hasselroth-Niedermittlau (km). Zu einem gemütlichen Abend, bei dem vegetarische Gerichte zum Probieren serviert wurden, hatte der Landfrauenverein Niedermittlau jüngst eingeladen. Insgesamt 26 Frauen hatten sich in der Bürgerbegegnungsstätte „Alte Schule“ eingefunden, und gemeinsam kosteten sie in froh gelaunter Runde die Aufläufe aus dem Ofen. Brigitte Stadler, Isolde Bechthold und Edith Frick hatten die Speisen in der Küche zubereitet und interessierten Frauen die Rezepte, die Zubereitung sowie die Variationsmöglichkeiten verraten.

Die Vorspeise wurde im öffentlichen Wohnzimmer neben der Küche mit frisch gebackenem Baguette gereicht, eine aufwendig angerichtete Drei-Schichten-Frischkäse-Terrine. Brigitte Stadler hatte diese bereits einen Tag eher vor- und zubereitet. Der Frischkäse wurde mit Paprika, Dill und Knoblauch in extra Portionen gewürzt, kalt gestellt und dann

aufeinandergeschichtet. Die leckere dreischichtige Creme bescherte den Verkostern schon eine erste Gaumenfreude.

In einer Auflaufform wurde als erste Hauptspeise ein vegetarischer Börek mit Sahnesauce und Käsefüllung aus Öz Uzun Yufka (Teigblätter) zum Probieren aufgetischt, und nach dem türkischen Gericht ging es kulinarisch nach Italien. Gefüllte Muschelnudeln waren mit einer Kartoffelmasse gefüllt worden und wurden in einer Auflaufform mit frischen Tomaten sowie italienischen Kräutern und Kapern im Ofen zubereitet.

Aus Graubünden in der Schweiz stammte das letzte Hauptgericht. „Capuns“ in vegetarischer Form wurde mit klein geschnetztem Spitzkohl abgewandelt, anstelle von Mangold zubereitet und mit Spätzle und einer Käsesoße überbacken. In die blanchierten Spitzkohlblätter wurde die hergestellte Füllung eingerollt und mit Käse überbacken gereicht. Alle Speisen haben den Frauen gut geschmeckt und einige hat-



Der vegetarische Börek ist aufgetischt, und alle hungrigen Frauen holen sich von den einzelnen Gerichten eine Kostprobe. FOTO: KÖHLER

ten schon vor, diese auch zu Hause mal für ihre Familie oder Gäste zu kochen. Den drei Köchinnen wurde ein großes Lob ausgesprochen, denn die schmackhaften Gerichte verwöhnten den Gaumen, sahen appetitlich aus und sind auch gut nachzukochen.

Nach dem gemütlichen Abend hat der Landfrauenverein bis zur

Sommerpause noch zwei heimische Termine. Am kommenden Dienstag, 13. Juni, hält Mihaela Caruntu einen Vortrag über „Osteoporose“ mit Übungen um 20 Uhr in der Alten Schule Niedermittlau. Am Dienstag, 27. Juni, ist eine Dorfwanderung durch die Wiesenheeg mit Abschluss im Hof bei „Kersche Herbert“ geplant.