



Makkaroni-Garnelen-Auflauf

Zutaten (4 Personen):

350 g Makkaroni

3 EL Olivenöl

2 kleine Fenchelknollen
in dünnen Scheiben

175 g Champignons in dünnen Scheiben

200 g Garnelen ausgelöst und gekocht

1 Prise Cayennepfeffer

350 ml Bechamelsauce

60 g Parmesan

2 große Tomaten in Scheiben

1 TL getrockneter Oregano

Zubereitung:

Die Makkaroni in Salzwasser bissfest garen, abgießen und zurück in den Topf geben. Mit 2 Esslöffel Butter mischen, abdecken und warm halten.

Den Fenchel 4-5 Minuten in etwas Olivenöl andünsten. Die Champignons zugeben und drei Minuten mitdünsten. Die Garnelen einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Nudeln, Pfeffer, Garnelenmischung und Bechamelsauce mischen. In eine gefettete Auflaufform geben und mit Parmesan bestreuen. Die Tomatenscheiben am Rand auslegen, mit Olivenöl bestreichen und mit dem Oregano bestreuen. Den Auflauf in einem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Ersatzkandidat
Gemeinderat

Zukunftsgerichtet und offen für neue, kreative Wege.



Ralf Vosseler
Vertriebsleitung

"Aufgewachsen in Bad Dürkheim und der Stadt immer treu geblieben, fühle ich mich hier natürlich sauwohl. Verantwortlich mitgestalten um auch den nächsten Generationen genau das auch zu ermöglichen, ist eins meiner Ziele."

Mein Motto:

Wenn der Wind stärker weht
bauen die einen Mauern, die anderen Segelschiffe.

Meine Schwerpunkte:

Kostenbewusstsein, schlanke Prozesse und Entscheidungswege, Nachhaltigkeit, Einbindung und Unterstützung der Vereine, interessant für Jung und Alt, Bildung und Jugendförderung, Zukunft die Spaß macht in Bad Dürkheim.

Jahrgang: 1967

Hobbys: Kinder, Skifahren, Badminton, Sauna

Vereine: FC Bad Dürkheim

Narrenzunft Bad Dürkheim

Pfadfinderfreunde (passiv)



Freie
Demokraten

FDP