mittwochs und samstags frische Vielfalt

# Hamelner Vochenmarkt

**Unser Rezept-Tipp:** 

### Zwiebelpastetchen

1 kg Zwiebeln 3 Tomaten 100 Gramm Feta 1/2 Tasse Olivenöl Salz, Pfeffer, Mehl

Für den Teig: 500 Gramm Mehl 4 EL Olivenöl 1 Tasse Wasser 1/2 TL Salz Saft und geriebene Schale einer Zitrone

Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

- Mit den genannten Zutaten den Teig zubereiten. Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Tomaten klein schneiden und in Öl in der Pfanne braten, bis sie gar sind. Salz und Pfeffer dazugeben und danach Feta unterrühren.
- Den Teig ausrollen und 10 Zentimeter große Kreise ausstechen. Darauf einen Esslöffel Füllung geben, zusammenklappen und an den Rändern mit einer Gabel fest andrücken.
- In einer Pfanne goldgelb braten

Mediterrane Gaumenfreuden am Stand von El Charif

## So köstlich schmeckt der Süden



kosthändler El Charif auf dem Hamelner Wochenmarkt bestens aufgehoben, denn so muss der Süden schmecken: Delikate Oliven und Peperoni, getrocknete und eingeleg- Bieten mediterrane Leckereien: Ali [l.] und Mohamed El Charif te Tomaten, leckerer Schafskäse oder gegrillte Champignons – und dazu zum Nachtisch gibt es bei El Charif das mit einem Fladenbrot oder zum noch eine große Vielfalt an leckeren etwas Leckeres: Aprikosen-Mandel- Grillen." Pasten und Käsecremes. Das Angebot paste."

frisch und frei von Konservierungsstoffen – am blauweißen Stand ist immens. Leckereien kann man bei Ali und Mo- wir einen Sesamring, der wird be- der ist genau richtig. Meistens komhamed El Charif immer probieren. Da strichen. Zu diesem Essen gehört bei men dann noch Fladenbrot und ein fällt die Auswahl schwer, denn wer uns ein guter Wein – ein Grauburdie Wahl hat... Um es Ihnen, liebe gunder aus dem Kaiserstuhl."

enießer der mediterranen Kü-

che sind am Stand von Fein-

Leserin, lieber Leser, ein wenig ein- Jutta und Ronald Paduschek aus facher zu machen, geben "El Cha- Hessisch Oldendorf: "Wir haben holen wir uns bei El Charif Schaschlikrif"-Kunden hier ihre Favoriten preis: heute nach unserem Urlaub Gäste paste und eine milde Creme. Bei El Heide Wittholz aus Hameln: "Ich eingeladen und kaufen bei El Charif Charif sagen sie uns, welche gut ist, kaufe hier Schnittlauchpaste für ein, um etwas Gutes auf den Tisch die wissen das genau. Die Paste kommt meine 92-jährige Mutter; die Pas- zu stellen. Die Antipasti schmecken dann auf einen Sesamring. Das ist mal te schmeckt viel besser als Quark. hervorragend und sind abwechs- etwas Besonderes - ein Fingerfood." Selbst liebe ich den Bauernsalat, die lungsreich – das macht das hier aus. Sind Sie jetzt auf den mediterranen Schaschlikpaste und all die fischi- Besonders mögen wir die getrockne- Geschmack gekommen? Der Feingen Sachen mit dem Schuss Knob- ten Tomaten, eingelegte Champions kosthändler aus Hameln ist zweimal lauchsoße. Dazu ein Kräuterbrot, da- und die gefüllten Artischocken mit wöchentlich auf dem Wochenmarkt

Uwe Beye aus Hameln: "Wir machen an Köstlichkeiten – natürlich immer Ilse und Werner Dungs aus Ha- heute Gyros selber. Dazu hole ich bei meln: "Wir holen bei El Charif oft ge- El Charif Schafskäse, Krautsalat und grillte Champions und mit Knoblauch Zaziki. Der Käse ist sehr mild. Und gefüllte Oliven. Für Pasten nehmen am Zaziki ist nicht zu viel Knobi dran, Seamsamring dazu."

Silke und Jens Beermann aus Hameln: "Wenn wir auf dem Markt sind,



Rindfleisch direkt von

Naturpark Mecklenburgische



#### Frischkäsezubereitung mit Erdbeeren

herzhaft und fruchtig 100 g € **1.69** 



**Immer was Besonderes!** 

## Wir freuen uns auf Sie!

#### **Bäuerliche Erzeugnisse**

Hofladen Benditte, Haverbeck Fam. Fischer, Haverbeck Fam. Munzel-Piepenbrink, Coppenbr. Familie Sobottka, Halle/Bdw. Kartoffelhof Poock, Fuhlen Hof Copei, Dehmkerbrock

#### **Obst und Gemüse**

Fa. Bungenstock, Tündern Marienhof-Bioland, Esperde/Emmerthal Der Italiener, Bad Münder Bioland Lehmgrübner, Springe

#### Geflügel, Eier

Fa. Ewers. Extertal Fa. Hanf, Hille

#### Käse

Käsezentrum Minden, Geyer & Meier, Fa. Zielmann, Aerzen

#### Blumen u. a. Pflanzen

Blumen Ehlerding, Hameln Gärtnerei Sporleder, Heyen Gärtnerei Vollmer, Herkensen

#### Bäckereien

**Bäckerei Bente**, Emmerthal Bäckerei Hakenbeck, Haverbeck Biobäckerei Honeck, Winzlar Bioland-Vollkornbäckerei Kornblume, Friedrich und Hennig Pettig, Grupenhagen

#### Gewürz, Honig, Tee, Feinkost

Frevert GbR, Lemgo

#### **Imbiss**

Dörte Meyers Imbiss, Hameln

#### Fleisch und Wurst

Bio-Fleischerei Matzeik, Porta Westfalica Fleischerei Lange, Hemeringen Fleischerei Reich, Hemeringen Fleischerei Schulte, Hess. Oldendorf Fleischerei Steding, Fischbeck

**Griechische Spezialitäten** El Charif, Hameln

#### Fisch und Meeresfrüchte

Fisch Meyer GmbH, Hameln Fisch Otto, Rehburg-Loccum



**Obst- und Gemüsehandel Bungenstock** 

**SPORLEDER** 

Heyen, Hehlen, Bad Münder

Wassermelonen kernarm

Telefon 0 51 51 / 92 42 95 0 51 51 / 92 42 97

Qualität und Sicherheit

Hameln, Baustr., Tel. (0 51 51) 36 65 Hess. O./Zersen, Tel. (0 51 52) 87 48 und Hess. Oldendorf, Lange Str. 37, Tel. (0 51 52) 52 74 11

Fleischerei & Catering

www.schulte-schmeckt.de



PRIF FEINKOST SPEZIALIA

Wir haben alles!!! wie z. B. Antipasti, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Pasten,

Vorspeisen, Meeresfrüchte, Trockenfrüchte und Backwaren

in der 1. Reihe

neben Hakenbeck

El-Charif-Feinkost GmbH Wilhelm-Lampe-Str. 4 · 31787 Hameln Mobil 0172-8 74 82 03 · Tel.: 0 51 51-6 05 57 91 Fax:: 0 51 51-6 05 57 92

vww.El-Charif-Feinkost.de







