



SILBENRÄTSEL

Bilden Sie aus den Silben die Begriffe, die unten definiert sind. Die vierten Buchstaben der Wörter – von oben nach unten gelesen – ergeben das Lösungswort.

ad – ball – be – brumm – cker – ding – gans – ing – ka – ker – kna – ko – krei – laus – nachts – ne – nen – ni – nuss – plum – pud – rung – rus – sche – schlacht – schnee – sel – sell – ster – tan – vents – weih – wer – ze – zimt – zweig

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. weihnachtliches Gewürz | 7. engl. Weihnachtsspeise |
| 2. Jahrmarktattraktion | 8. vorweihnachtliche Figur |
| 3. winterliches Vergnügen | 9. rotierendes Spielzeug |
| 4. weihnachtlicher Öffner | 10. Licht für Dezembertage |
| 5. Tradition zu Heiligabend | 11. grüne Weihnachtsdeko |
| 6. Speise zum Christfest | 12. Weihnachtsgebäck |



GEBRATENE PUTEN-ROSMARIN-SPIESSE

- 1 Putenfilets in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Aus 2 TL Olivenöl und den Kräutern eine Marinade mischen und die Fleischstücke mindestens zwei Stunden darin einlegen.
- 2 Für die Sauce die Zwiebel schälen und hacken, die Tomaten und die Paprika klein schneiden und in einer Pfanne mit 3 TL Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und drei klein geschnittenen Rosmarinzweigen würzen, Zitronensaft dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
- 3 Putenstücke auf Holzspieße stecken und anschließend auf einem mit Backpapier belegten Blech im Backofen bei 200 Grad Celsius etwa 20 bis 25 Minuten backen, dabei mehrfach wenden.
- 4 Die fertigen Spieße auf Tellern anrichten. Mit dem restlichen Rosmarin garnieren, die Soße dazugeben und genießen.



Zutaten (für 4 Personen)

- 600 g Putenbrustfilets
- 2 Knoblauchzehen
- 5 TL Olivenöl
- getrocknetes Oregano
- getrocknetes Basilikum
- getrockneter Thymian
- 1 Zwiebel
- 1–2 Fleischtomaten
- 1 rote Paprika
- Salz, Pfeffer
- 4 frische Rosmarinzweige
- Saft einer Zitrone

VIP-TICKETS ZU GEWINNEN

Finden Sie die richtige Antwort. Wir verlosen 3 x 2 VIP-Tickets für einen selbst wählbaren Heimspieltag der Grizzlies innerhalb der aktuell laufenden Saison. Schicken Sie uns eine Postkarte oder faxen bzw. mailen Sie uns die Lösung:



LSW – Stichwort Rätsel
38432 Wolfsburg
Fax: 05361 189-3709
E-Mail: kommunikation@lsw.de

Einsendeschluss ist der 15. Januar 2020
Die Lösung des letzten Gewinnspiels (Sudoku): **18.**

Teilnahmeberechtigt sind alle, die mindestens 18 Jahre alt sind und ihren Wohnsitz in der Bundesrepublik Deutschland haben. Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter allen richtigen Lösungswörtern verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Versand der Gewinne erfolgt nur innerhalb Deutschlands. Diese Teilnahmebedingungen gelten für alle Gewinnspiele in diesem Heft.

Hinweis zum Datenschutz: Alle personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zwecke aller im Magazin enthaltenen Gewinnspiele erfasst und verwendet und nach Ablauf der Verlosung gelöscht. Mehr zum Datenschutz unter: www.lsw.de