



zutaten für 2 personen

4 Kartoffeln mit Schale kochen und auskühlen lassen, dann in Viertel schneiden
1 Zucchini in nicht zu dünne Scheiben schneiden
1 Paprika grob würfeln
200 g Champignons in Viertel schneiden
1 Zwiebel schälen und würfeln

1 Frühlingszwiebel in Ringe schneiden
10 Cocktailtomaten vierteln
200 g Quark mit etwas Milch
4 Esslöffel Olivenöl
10 Oliven in Scheiben schneiden
Rosmarin, Thymian, Knoblauch und **Kräuter der Provence**

Mission-Olympic-Teller

Gemüsepfanne mit Olivenquark und Baguette

zubereitung

Die Kartoffeln mit einem Schluck Olivenöl kross braten. Dann die Zucchini-Paprika-Champignons dazugeben, das Ganze durchschwenken. Frühlingszwiebeln dazugeben, Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Kräuter der Provence hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Cocktailtomaten vierteln und unterschwenken. 200 g Quark mit etwas Milch glattrühren und mit Salz und Pfeffer

abschmecken, 3 bis 4 Esslöffel Olivenöl einrühren. 10 Oliven in Scheiben schneiden und unterheben. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, dann Quark dazugeben. Dazu schmeckt gebackenes Baguette.

Guten Appetit und viel Vergnügen beim Nachkochen!

Sport-Park Restaurant im Jahnstadion

Im Zuge der Renovierung des Jahnstadions modernisiert und mit einer deutlich auf 1.200 qm erweiterten Terrasse versehen, lädt das seit 1980 von Wilhelm Hensellek geführte Sport-Park Restaurant mit deutscher und mediterraner Küche zum Besuch ein. Im Zentrum des Freizeit- und Sportparks um das Jahnstadion gelegen, verwöhnt das Restaurant mit gehobener Qualität zu erschwinglichen Preisen – von kleinen Leckereien bis zu vielfältigen Menüs. Im Sommer wird die Terrasse zur Bühne von Sommerfesten, Grillabenden und Fischräucherei.



Inhaber Wilhelm Hensellek
Sandweg 5
37083 Göttingen
Tel.: 0551 – 73018

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr
Samstag ab 14 Uhr
Sonntag ab 10 Uhr
Montag Ruhetag

