

Lachs in feine Streifen schneiden, Dill grob hacken - der Vorstand kocht

Der Vorstand kocht weiter...

35 min bei 180 Grad im heissen Ofen und heute abend gibt es leckere **Lachs-Quiche**..., Rezepte werden gegen Schutzgebühr auf Facebook (siehe unten!) gepostet!

Weiter geht es mit unserer zweiten Bewirtungswoche, also kurz und knackig:

Dienstag, 30.04.19 für diejenigen, die am Freitag den Fisch vergessen haben:

Lachs-Quiche - Hannoveraner Art

mit Elan gekocht von Maitre Jugendwart Wiese:



Von Dienstag - Donnerstag: der frischste aller frischen Flammkuchen:

...hat garantiert noch nie einen Tiefkühlschrank gesehen:



... oder wie wärs denn mal mit `nem klassischen Ruhrpott-Menue?



... Schä wars...

eine sonnige, kalt-warme, verregnete Eröffnung durften wir am Sonntag feiern, Danke allen Anwesenden, es war ein schöner Tag mit vielen Leckereien, die Anja Kraut stets hervorzaubert.



Jippie, endlich noch mehr online...

Ja, wir haben es geschafft, kurze 15 Jahre nach der Gründung von **Facebook**, Päng..., sind auch wir dabei. Jawohl, vergesst Netflix, Spotify und Deezer, jetzt legt der TC Pfaffenweiler auf Facebook los, liebevoll betreut von Livia Heller, unserem Social-Media-Content-Influencer-CEO, also freuen wir uns auf viele Suchende und noch mehr Folgende und auf erfrischende Beiträge von Livia...

Sobald ich weiss, wie man die Seite findet, werde ich das natürlich auch noch vermitteln ;-)

Mit sportlichem Gruß,

Cay Unger

1. Vorsitzender