

HOROSKOP



Sie sind derzeit besonders ausgeglichen und konzentriert, nichts kann Sie von Ihrem Weg abbringen. Vergessen Sie aber nicht Ihre Umgebung.



Treffen Sie jetzt keine wichtigen Entscheidungen. Die Gefahr, dass Sie dabei Fehler machen, ist momentan sehr hoch. Und die Folgen wären drastisch.



In der Partnerschaft sollten Sie wissen, was Sie wollen. Sie könnten sonst in einen Gewissenskonflikt geraten und dabei alles verlieren. Also erhöhte Vorsicht!



Achten Sie nur darauf, dass Sie Ihrem Partner keinen Anlass zur Eifersucht geben. Die Stimmung ist derzeit sowieso gespannt, also passen Sie auf.



Sie können jetzt erfolgreich mit anderen zusammenarbeiten und dabei vieles bewegen. Achten Sie darauf, dass Sie dabei nichts vergessen.



Im Austausch mit anderen entstehen Gedanken und Pläne, die Sie noch lange beschäftigen werden. Die Folgen werden tiefgreifend sein.



Sie sind derzeit sehr anfällig für Krankheiten. Vielleicht sollten Sie etwas ausruhen, damit Ihr Körper wieder zu Kräften kommen kann.



Ringen Sie sich zu einer mutigen Entscheidung durch, auch wenn es Ihnen schwerfallen wird. Auf Dauer werden Sie sehr froh darüber sein.



Sie sind von der Unbeständigkeit anderer etwas irritiert. Behalten Sie aber dennoch Ihr eigenes Ziel im Auge. Sie stehen sich selbst am nächsten.



Überlegen Sie, wie Sie sich aus eigener Kraft finanziell unabhängiger machen können. Das würde Ihnen den Freiraum für eigene Dinge vergrößern.



Mit Ihrer Unbefangenheit und Fröhlichkeit können Sie momentan immer wieder anderen Menschen ihre Sorgen nehmen. Nutzen Sie dies.



Bleiben Sie sich selbst und Ihren Vorsätzen treu. Auch wenn alles um Sie herum von Zweifeln befallen ist, werden Sie doch recht behalten.

FAMILIENTIPP ZUM WOCHENENDE

Bunte Putzmittel: So schützen Sie Kinder vor Vergiftungen

Sie haben ein Kleinkind zu Hause? Dann kann es sinnvoll sein, scharfe Reinigungsmittel gar nicht erst in den heimischen vier Wänden zu haben. Schließlich nehmen kleine Kinder gerne vieles in den Mund. Sind die Verpackungen der Reinigungsprodukte dann auch noch bunt, kann das die neugierigen Kleinen besonders zum Probieren verleiten.

Und das mit Folgen: Verschluckte der Nachwuchs etwa WC- oder Backofenreiniger, Waschmittel-Pods oder Lacke, besteht laut der Aktion Das sichere Haus (DSH) die Gefahr einer Verätzung der Speiseröhre oder einer Vergiftung. Lagern Sie die Produkte also in jedem Fall so, dass Kinder nicht an sie herankommen können. Im Handel gibt es etwa spezielle Kindersicherungen für Schrän-



Schranksicherung gegen Neugier: Bei kleinen Kindern im Haus sollten Reinigungsmittel und andere gefährliche Stoffe für den Nachwuchs unzugänglich sein. Foto: Franziska Gab

Foto: Franziska Gabbert

ke und Schubladen. Laut DSH sind hohe Schränke und Schubladen eine Option oder abschließbare Kästen und Hauswirtschaftsräume.

Aber: „Sicherer ist es, beim Putzen auf natürliche Hausmittel wie Essig, Natron, Waschsoda oder Kernseife zu setzen“, so DSH-Geschäftsführerin Susanne Woelk.

DAS REZEPT DER WOCHE

Die Pfefferlinge vorsichtig mit einem Pinsel putzen. Nicht waschen, da sie sonst zu viel Wasser ziehen und eher gummiartig werden. Größere Pilze halbieren oder kleinschneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfefferlinge bei starker Hitze scharf anbraten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 5 Minuten die Temperatur etwas runter drehen, Butter, Zwiebel- und Schinkenwürfel dazugeben und weitere 5 Minuten mit anbraten. Zum Schluss je die Hälfte der Petersilie und des Thymians unterheben.

Während die Pilze vor sich hin braten, können die Tomaten in hauchdünne Scheiben und die Lauchzwiebeln in feine Ringe geschnitten und zur Seite gestellt werden. Die Eier in einer großen Tasse verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ich verzichte hier auf Milch, Mineralwasser und dergleichen mehr. Ich mag Eier am liebsten pur.

Nun in einer zweiten großen Pfanne wieder etwas Öl und eine Flocke Butter erhitzen und aus

den verquirlten Eiern ein schönes Omelett braten.

Die andere Hälfte der Kräuter mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft verrühren und ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt kann angerichtet werden. Das Omelett als Basis auf einen Teller geben, mit einem Ring aus Tomatenscheiben belegen, die noch gesalzen, gepfeffert und mit den Lauchzwiebelringen bestreut werden. In die Mitte kommt die Pfefferlingermasse, auf der als krönender Abschluss die Burrata drapiert wird. Zum Schluss toppen wir das Ganze mit dem Kräuteröl, das gleichmäßig über Tomaten und Burrata geträufelt wird. Am besten schmeckt dieses Essen mit frischem Brot. **DPA**



RÄTSELPASS AM WOCHENENDE

[illegible]