

Nur in dringenden und unvorhersehbaren Notfällen. Notdienstgebühr 2,50 €. Notdienst Montag bis Freitag nur von 18.00 bis 08.00 Uhr im Landkreis und Bad Bevensen, Notdienst an Feiertagen, Samstag und Sonntag 8.00 bis 8.00 Uhr des Folgetages. **Den zentralen ärztlichen Bereitschaftsdienst erreichen Sie unter ☎ 05 81/116 117.**

Landkreis Uelzen August 2017				ANSCHRIFTEN DER APOTHEKEN	
		ND	UE	AB	Ap. am Bahnhof , Bad Bevensen Bahnhofstr. 16, Tel. 05821-41100
1	Di	TW	RO	GÖ	Göhrde-Ap. , Bad Bevensen Göhrdestr. 1, Tel. 05821-98500
2	Mi	RB	U	KB	Kur-Ap. , Bad Bevensen Lüneburger Str. 17, Tel. 05821-2465
3	Do	UR	W	RB	Rats-Ap. , Bad Bevensen Krummer Arm 1, Te. 05821-3044
4	Fr	WA	A	EE	Ebstorfer Ap. , Ebstorf Hauptstr. 14, Tel. 05822-3941
5	Sa	SP	AH	RE	Rats-Ap. , Ebstorf Lüneburger Str. 2, Tel. 05822-95511
6	So	SP	AS	WR	Wriedeler Ap. , Wriedel Hauptstr. 29, Tel. 05829-1248
7	Mo	UR	B	SO	Sonnen-Ap. , Bad Bodenteich Bahnhofstr. 1, Tel. 05824-1251
8	Di	EE	EA	SP	St. Petri-Ap. , Bad Bodenteich Hauptstr. 10, Tel. 05824-9453
9	Mi	HS	HE	UR	Uhlen-Ap. , Rosche Uelzener Str. 6, Tel. 05803-500
10	Do	LI	IL	WA	Wacholder-Ap. , Suderburg Bahnhofstr. 48, Tel. 05826-7533
11	Fr	RE	K	HS	Heide-Ap. , Suhlendorf Neumarkt 3, Tel. 05820-339
12	Sa	GÖ	N	TW	Turm-Ap. , Wieren Hauptstr. 14, Tel. 05825-83010
13	So	GÖ	RO	LI	Linden-Ap. , Wrestedt Bahnhofstraße 36, Tel. 05802-290
14	Mo	SO	U	ANSCHRIFTEN DER APOTHEKEN IN UELZEN	
15	Di	GÖ	W	A	Adler-Ap. , Uelzen Bahnhofstr. 13, Tel. 0581-99226
16	Mi	SP	A	AH	Ap. am Hambrocker Berg , Uelzen Hambrocker Str. 43, Tel. 0581-30940
17	Do	KB	AH	AS	Ap. am Stern , Uelzen Hagenskamp 2a, Tel. 0581-74411
18	Fr	WR	AS	B	Bären-Ap. , Uelzen Veerßer Str. 40, Tel. 0581-30190
19	Sa	KB	B	EA	easyAp. Marktcenter , Uelzen Veerßer Str. 59, Tel. 0581-38941095
20	So	KB	EA	H	Hammerstein-Ap. , Uelzen Gudesstr. 53, Tel. 0581-2847
21	Mo	TW	HE	HE	Herzogen-Ap. , Uelzen Schuhstr. 34, Tel. 0581-16622
22	Di	UR	IL	IL	Ilmenau-Ap. , Uelzen Schuhstr. 28, Tel. 0581-30020
23	Mi	UR	K	K	Kloster-Ap. , Uelzen OT Oldenst. Molzener Str. 1a, Tel. 0581-42170
24	Do	WA	N	N	Neue Ap. , Uelzen Lüneburger Str. 49, Tel. 0581-2168
25	Fr	UR	RO	RO	Rosen-Ap. , Uelzen Bahnhofstr. 21, Tel. 0581-72626
26	Sa	TW	U	U	Uhlenköper-Ap. , Uelzen Bahnhofstr. 51, Tel. 0581-99233
27	So	TW	W	W	Widukind-Ap. , Uelzen Schuhstr. 24, Tel. 0581-5494
28	Mo	EE	A		
29	Di	HS	AH		
30	Mi	LI	AS		
31	Do	RE	A		

Köstliches vom Grill Feines Gemüse und Beefsteakrouladen

Für den gemütlichen Abend auf Balkon oder Terrasse grillen wir lecker gefüllte Rindfleischrouladen. Und legen gleich noch Päckchen mit buntem Gemüse auf den Grill. So lässt sich der Sommer genießen!

Beefsteakrouladen

Zutaten (für 4 Portionen):

2 große, rote Paprikaschoten, 4 Stiele Thymian, 4 EL Keimöl, Jodsalz, frisch gemahlener Pfeffer, Cayennepfeffer, 4 dünne Scheiben (ca. 2 mm) Beefsteak, 8 dünne Scheiben magerer, durchwachsender Speck

Feines Gemüse

Zutaten (für 4 Portionen):

1 kg Gemüse gemischt (z.B. Zwiebeln, Tomaten, Zucchini und Paprika), 8 EL Schlemmersauce Chili, 2 EL Öl

Zubereitung Beefsteakrouladen:

Paprikaschoten putzen, waschen und vierteln. Im vorgeheizten Grill mit der Hautseite nach oben so lange grillen, bis die Haut Blasen wirft. Paprikaviertel leicht auskühlen lassen und die Haut abziehen. Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und mit Keimöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Fleisch trockentupfen, mit dem Kräuteröl bestreichen. Auf jede Fleischscheibe 2 Scheiben Schinkenspeck und 2 Paprikaviertel geben und fest aufrollen. Rouladen in jeweils 3 Scheiben schneiden und jede Scheibe auf einen Spieß stecken. Nochmals mit Kräuteröl bestreichen und auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Minuten garen.

Pro Portion:

337 kcal/1407 kJ, 0,7 BE

Zubereitung Feines Gemüse:

Gemüse putzen. Zwiebeln und Tomaten in Spalten, Zucchini in halbierte Scheiben und Paprika in Stücke schneiden. Gemüse mit der Chili-Sauce vermengen. Alufolie zu 4 offenen Schälchen falten. Mit Öl auspinseln. Gemüse auf die Schälchen verteilen. Gemüse-Körbchen 10-15 Minuten am Rand des heißen Grills erhitzen, bis das Grillgemüse bissfest gegart ist. Evtl. mit Salz nachwürzen.

Pro Portion:

160 kcal/678 kJ, 1,4 BE

