

GRATIS!

Ihre Kundenzeitschrift von LOTTO Rheinland-Pfalz

Nr. 17 • 24.04.2018

glüXmagazin

X Luchs im Glück

BINGO! ist Pate für
Luchs im Pfälzerwald
Seite 6

Der Ring ruft

24h-Rennen in der „Grünen Hölle“

Alles zum Rennspektakel auf Seite 3

AKTUELLER JACKPOT
42 MIO
DIESEN FREITAG

EURO JACKPOT

Umsatzsteuer 19,7% (19,7% MwSt. Scheckzahlung ab 18 Jahren, Gültigkeit kann abhängig machen.
Kilometer-Wert einer Loterie-Prämie der BZgl. 2010: 1.372.700 (bestenfalls und einzigam).



LOTTO

www.lotto-rlp.de



1. Preis: Eine Dampfbügelstation „GV 4620 Optimo“ von Tefal

Seit vielen Jahrzehnten steht Tefal für Produkte, die eine breite Zielgruppe ansprechen, einfach zu handhaben sind und das tägliche Leben erleichtern. Die effiziente Hochdruck-Dampfbügelstation mit 4,2 Bar Dampfdruck liefert ein sehr gutes und überzeugendes Bügelergebnis. Die Dampfbügelstation ist nicht nur 30% leichter als die Vorgängergeneration, sondern auch kompakter in den Abmessungen. Die konstante Dampfmenge von 110g/min bringt in Verbindung mit der leichtgleitenden PTFE-Bügelsohle perfekte Bügelresultate. Dank des Easycord-Systems klappt das Dampfkabel zurück und behindert nicht beim Bügeln. Das macht die Arbeit mit diesem Gerät besonders komfortabel und schnell.

www.tefal.de

2.-4. Preis: Je eine Blu-ray „Star Wars: Die letzten Jedi“



„Star Wars: Die letzten Jedi“ wurde von Kritikern hochgelobt und verdiente sich den Spitzenplatz in der Reihe der umsatzstärksten Filme des Jahres 2017. Der Film voller atemberaubender Bilder und Effekte

bringt die beliebten Original-Charaktere Luke Skywalker, Prinzessin Leia, Chewbacca, Yoda, R2-D2 und C-3PO wieder zurück auf die Leinwand. Ab 26. April ist der Film auf DVD und Blu-ray erhältlich.

www.disney.de

5.-9. Preis: Je ein Buch „Die elegante Art, Hitzköpfe und andere Streithammel zu beruhigen“

Wie geht man mit aufgebracht, streitsüchtigen oder cholerischen Mitmenschen um? In diesem Buch erfahren Sie, wie man den Ärger des Gegenübers buchstäblich in Luft auflöst.



www.scorpio-verlag.de

10.-12. Preis: Je ein Hörbuch „Das Erbe der Tuchvilla“

Augsburg, 1920. Das Schicksal einer Familie in einer bewegten Zeit. Und eine Liebe, die alles überwindet.



www.random-house-audio.de

Ihr Wochen-Horoskop



Steinbock 22.12.–20.01.

Sie haben in der letzten Zeit sehr viel geleistet. Gönnen Sie sich ein paar erholsame Tage.

Wassermann 21.01.–19.02.

Ihr Umfeld bewundert Ihre Gelassenheit. Menschen, die Ihnen wichtig sind, suchen jetzt Ihren Rat.

Fische 20.02.–20.03.

Zurzeit haben Sie sehr viel um die Ohren. Behalten Sie jedoch nur die wichtigen Dinge im Auge.

Widder 21.03.–20.04.

Ihr aktiver Geist lässt Sie derzeit Probleme spielend bewältigen. Perfekter Zeitpunkt, um Neues zu lernen.

Stier 21.04.–20.05.

Das Wohlbefinden anderer liegt Ihnen sehr am Herzen. Vergessen Sie bei aller Liebe nicht sich selbst.

Zwillinge 21.05.–21.06.

Alles müssen Sie sich auch nicht gefallen lassen. Stehen Sie für sich ein und üben Sie konstruktive Kritik.

Krebs 22.06.–22.07.

Es gibt nicht nur einen Weg, um ans Ziel zu kommen. Haben Sie Mut und betreten Sie neue Pfade.

Löwe 23.07.–23.08.

Ihr Fleiß und Ihr Einsatz haben sich gelohnt. Sie erhalten demnächst einige positive Rückmeldungen.

Jungfrau 24.08.–23.09.

Machen Sie im Beruf mehr auf sich aufmerksam. Ihre neuen Ideen werden sehr gut ankommen.

Waage 24.09.–23.10.

Eklatante Veränderungen warten auf Sie. Seien Sie optimistisch, gehen Sie positiv an die Sache ran.

Skorpion 24.10.–22.11.

Es liegt eine Menge Arbeit vor Ihnen. Mit Ruhe und durchdachter Planung schaffen Sie alles.

Schütze 23.11.–21.12.

Lassen Sie sich nicht von anderen Meinungen verunsichern. Stellen Sie Ihr Können unter Beweis.

Spargelschaumsuppe mit Lachstatar

Zutaten (für 1 Person)

für die Suppe

- 400 g geschälter weißer Spargel
- 1 EL Butter
- 200 ml Sahne
- 1 EL gehackter Kerbel
- 1 EL glatte Petersilie
- 1 EL fein geschnittener Bärlauch
- 1 EL fein geschnittener Sauerampfer
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- Zucker
- Salz, Pfeffer

für das Tatar

- 200 g Lachsfilet ohne Haut
- 1 kleine Schalotte
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Olivöl
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL kalte Butter

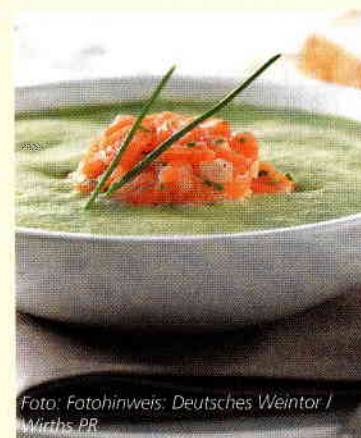


Foto: Fotohinweis, Deutsches Weintor / Wirths PR

stab glatt pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Spargel-Kräuter-Suppe zusammen mit der Sahne zurück in den Topf geben und einmal aufkochen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Das Lachsfilet und die Schalotte sehr fein würfeln. Beides in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl und Schnittlauch marinieren. Das Lachstatar mittig auf Suppentellern anrichten. Die Butter mit dem Mixstab unter die Suppe schlagen, bis diese schön schäumt. Die Suppe in die Teller gießen und etwas Schaum darüber löffeln.