

<http://burgenland.orf.at/magazin/imland/mahlzeit/stories/536432/>

Mahlzeit Burgenland / ORF Landesstudio Burgenland

08.09.2011, 11.00 – 12.30 Uhr

Eva-Maria Lass-Kuloglu und Informstangerl

Die Frauenkirchnerin Eva-Maria Lass-Kuloglu schult Ärzte im Umgang mit Patienten und setzt sich für Kinder mit Migrationshintergrund ein. Wir servieren: Informstangerl.

Seminare, Trainings, Coachings

Die strategische und operative Geschäftsführung ihres Unternehmens und die Konzeption und Durchführung von Seminaren, Trainings, Vorträgen und Coachings für Unternehmen und NPOs - so beschreibt Eva-Maria Lass-Kuloglu selbst ihr Tätigkeitsfeld.



Staatspreis für Erwachsenenbildung

Für ihre Arbeit wurde die Frauenkirchnerin im Jahr 2010 mit dem Österreichischen Staatspreis für Erwachsenenbildung ausgezeichnet. Lass-Kuloglu ist verheiratet und lebt seit 1993 in Wien. In Mahlzeit Burgenland bereitet sie Informstangerl zu.

Das **Rezept** hat ihre Tante vor vielen Jahren an einem Stand auf der Inform-Messe in Oberwart entdeckt und weitergegeben.,

Zutaten für vier Personen:

- 8 Semmeln
- 2 Packungen (viereckig) Mayonnaise (25%)
- 1 Becher Jogurth (3,5%)
- 25 dag Krakauer (türkische Halal-Variante: Halal-Putensalami verwenden)
- 25 dag Edamer-Käse
- 1 Zwiebel
- 5 Essiggurkerl (Crochinos)
- Oregano
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Gurkerl klein hacken; ebenso die Wurst und den Käse in sehr kleine Würfel schneiden; alle Zutaten vermengen und mit etwas Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken;

Die Semmeln auseinanderschneiden und auf ein Backblech legen (die geschnittene Seite nach oben); die Masse gleichmäßig auf die 16 Semmelhälften verteilen und auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben; bei 180°C backen, bis die obere Schicht stockt (ca. 10 Min.) Pro Person 4 Infostangerl auf einen Teller geben.

Radio Burgenland Vormittag; 8.9.11