INTERNATIONALE REZEPTE UND GESCHICHTEN #2

aus dem Märkischen Viertel

Nadja und Phillip aus Weißrussland und Deutschland

Wir heißen Nadja und Phillip und sind 22 und 24 Jahre alt.
Nadja ist vor zwei Jahren aus Weißrussland nach Deutschland gezogen und Phillip ist in Berlin geboren und aufgewachsen.
Olivier ist ein wichtiges Gericht für uns. Für Nadja ist es ein Familiengericht, das sie an Weihnachten und Silvester erinnert. Phillip verbindet dabei vor allem das Gefühl, als die beiden sich kennengelernt haben. Es war das erste Gericht, das Nadja für ihn gekocht hat.
Nadja hat es von ihren Eltern und Großeltern gelernt und Phillip hat es von ihr gelernt. Nadja sagt, dass er es mittlerweile sogar besser kocht als sie!

BENN im Märkischen Viertel wird gefördert durch

Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat
Investitionspakt Soziale Integration im Quartier
BENN Berlin Entwickelt Neue Nachbarschaften
APG
be Berlin Senatsverwaltung für Stadtentwicklung und Wohnen Bezirksamt Reinickendorf

OLIVIER (russischer Salat)
aus Weißrussland

ZUTATEN

1 Fleischwurst (ca. 350g)
1 Dose Erbsen
2 große Karotten
Mayonnaise (ca. 300g oder nach Belieben)
4 große Kartoffeln (weichkochend)
4 Eier
1 Glas Cornichons
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Karotten, Kartoffeln und Eier (hart) kochen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso die Cornichons und Wurst in kleine Stücke schneiden.

Alles in einer Schüssel mit der Mayonnaise vermengen und nach Geschmack würzen.