



*Eine Arbeitsgemeinschaft an der Grundschule Taufkirchen (Vils)
Kreativ, bunt & gesund*

Kochkiste

Kartoffel – Kürbis – Salat (2 Portionen)

300 g Kartoffeln gekocht, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Zwiebel, 250 g Kürbisfleisch gekocht, 1 Möhre, 1/4 Apfel, 1 Esslöffel Öl, 1/2 Teelöffel Zucker, 1 knapper Esslöffel Zitronensaft, 50 ml Brühe, Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Apfelessig, Petersilie

1 Messer, 1 Schneebesen, 1 Schneidebrett, 1 Esslöffel, 1 Gabel, 1 Holzlöffel, 2 Schüsseln, 1 Schüssel pro Tisch für Abfälle, 1 Reinigungstuch, 1 Geschirrtuch, 1 Schwamm

Zutaten organisieren, Hände waschen, Schürze umbinden, Haarband ?

- 1. Kartoffeln schälen und in kleine Scheiben schneiden, in eine Schüssel**
- 2. Möhre schälen und in dünne Scheiben schneiden, in die Schüssel**
- 3. Kürbis in Stücke schneiden, in die Schüssel**
- 4. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, in die Schüssel**
- 5. Apfel in kleine Stücke schneiden, in die Schüssel**
- 6. Knoblauch schälen und in ganz feine Stücke schneiden, in eine 2. Schüssel**
- 7. Zwiebeln schälen und in ganz feine Stücke schneiden, in die 2. Schüssel**
- 8. Öl, Brühe, Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker in der 2. Schüssel verrühren**
- 9. Sauce über das Gemüse geben und VORSICHTIG verrühren**
- 10. Abschmecken**
- 11. Petersilie klein schneiden und über den Salat geben**
- 12. Abwaschen**
- 13. Abtrocknen**
- 14. Tisch abwischen**
- 15. Fußboden sauber**



Das Netzwerk in Taufkirchen (Vils) und Umgebung
www.gemeinsamtafeln.de