



Ein Projekt der Grundschule
Taufkirchen (Vils)

Kachkiste

**Zutaten: 1 Stück Möhre, 1 Kartoffel, 1 Stück Paprika, 1 Stück Sellerie, etwas Lauch
etwas Fett, etwas Brühe, frische Kräuter, 1 Würstchen, 1 kleine Zwiebel,
etwas flüssige Schlagsahne**

1 Messer, 1 Schneidebrett, 1 Topf, 1 Kelle, 1 Suppenteller, 1 Zauberstab, 1
Holzspieß,

Die Zwiebel putzen und klein schneiden mit dem Fett im Topf kurz anbraten, mit der Brühe ablöschen. Die Kartoffel schälen und klein schneiden. Kräuter waschen und klein schneiden.

Ein Stück Möhre und ein Stück Sellerie putzen und klein schneiden.

Alles in der Brühe gar kochen und mit dem Zauberstab pürieren. Den Lauch einschneiden, waschen und in feine Streifen schneiden. Kräuter waschen und fein hacken.

Die Paprika in Stücke schneiden und das Würstchen in Scheiben. Abwechselnd auf den Holzspieß aufspießen .

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Teller umfüllen. Den Spieß in die Suppe legen und mit den Kräutern und einem Löffel Sahne verzieren.

Das Würstchen kann durch gekochte Hühnerbrust ersetzt werden.



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