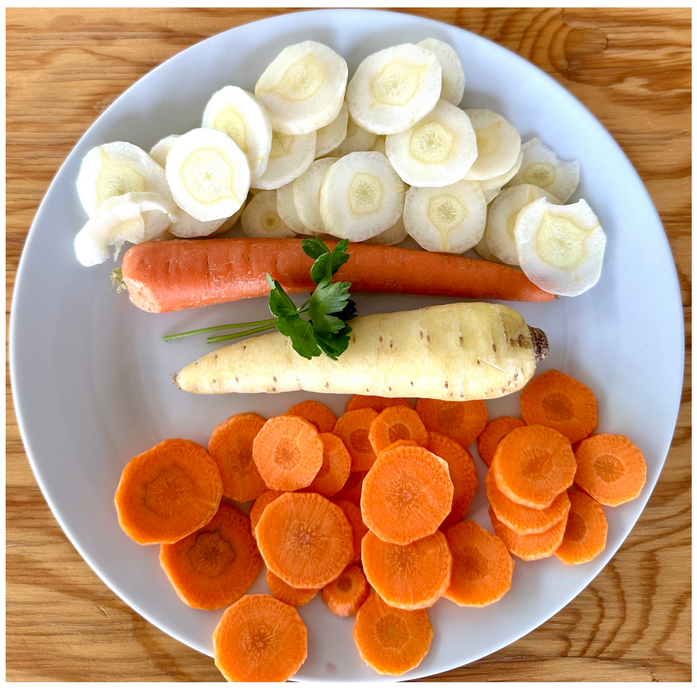
Kinder KochKlub

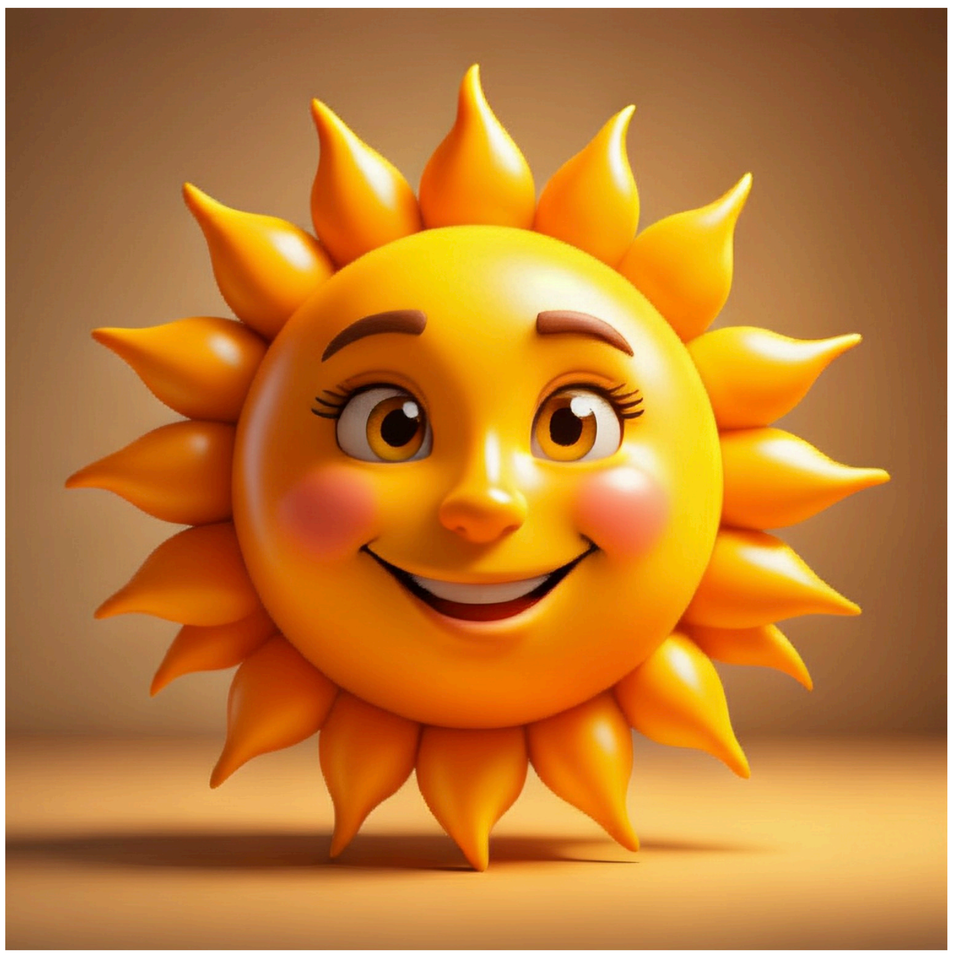
27.6.2026



Es war so heiß… Kochen war also keine gute Idee. Ein frischer Salat passte da schon besser. Unter den Zutaten waren orange und weiße (!) Möhren. Ob die wohl unterschiedlich schmecken? Wir haben beide Sorten probiert. Bei den folgenden Blindverkostungen lagen die Kids mit ihrem Geschmacksgefühl fast immer richtig.

Schnippeln ist bei einem Salat immer notwendig. Da Übung bekanntlich den Meister und die Meisterin macht, klappt das inzwischen unfallfrei.
Die Croûtons als Salat-Topping haben wir durch Rösten in der Pfanne hergestellt.

Den Couscous haben wir in heißem Wasser gegart und dann zu einem Salat mit Gurken, Paprika und Minze verarbeitet. Weitere Salatzutaten haben wir für das Buffet vorbereitet.

Jeder hat aus den Zutaten seinen eigenen Salat zusammengestellt.

Vanilleeis und Erdbeeren waren der Nachtisch bei unserem letzten Kinder-KochKlub vor den Sommerferien.