

Von der Kartoffel zum Gratin

CASA PESTA

Zutaten

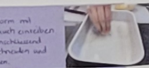
3 Personen
1.200g Kartoffel

Guss:
6 EL Milch
3 EL Mehl
1 EL Salz
wenig Butter
wenig Pfeffer
6 EL Käse



Einfach mit
Kartoffel schneiden
und anschließend
Häutchen ab
ziehen.

Wenn nötig
Kartoffel
schälen



Kartoffel in dünne
scheiben schneiden



Kartoffel in
Einfachform
legen



Alle Zutaten
für den Guss
zusammengießen



Alles gut
vermischen



Den Guss zu den
Kartoffeln in die
Einfachform geben



Ofenkartoffel



Rösti



Backkartoffel



Kartoffellock



Kartoffelglocke



Bei 200°C ca. 30 min backen

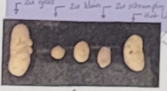


Endorezept



Was ist Foodwaste?

- Foodwaste bedeutet verschütt Lebensmittelverschwendung
- Lebensmittel werden aber nicht nur Zuhause weggeworfen, sondern auch schon auf dem Feld und bei der Ernte aussortiert.
- Bei unserer Projektwoche haben wir Gemüse bekommen, das nicht verkauft wird, und es zum Beispiel zu unformig sind.



zu groß zu klein zu schief zu unformig

Foodwaste Vermeidung Tipps

- Man kann die Lebensmittel einfrieren, dann bleiben sie bis zu 30 Tage länger haltbar, wenn sie eingefroren haben.
- Beim einkaufen einen Einkaufszettel schreiben und nur das kaufen was man wirklich braucht.
- Eisenernte bei Restaurants mitnehmen.
- Eisenernte wieder aufbrauchen.

Fakten zu Foodwaste

- 1/3 von allem Essen was wir kochen wird verworfen.
- 330 kg Lebensmittel werden pro Person jedes Jahr verworfen.



Fazit

Wir haben gelernt, dass Foodwaste zu vermeiden ein sehr großer Aufwand ist, aber wichtig für das Klima, die Wirtschaft und unsere Zukunft ist.

