

Präsentation von Kadrush & Nikola





VON DER KARTOFFEL ZU POMMES

Unser Rezept

Kartoffeln geschält und geschnitten

Gewürze:

- Curry
- Paprikapulver
- Salz
- Petersilie
- Dil
- Oregano
- Thymian
- Muskatnuss



Unsere Arbeitsschritte

Als erstes haben wir die Kartoffeln geschält und geschnitten und in eine Schüssel gelegt. Dann haben wir die Gewürze dazugemischt und alles gut “geschüttelt”. Wir haben die Pommes auf das Backblech. Ab in den Ofen. Nach 15 min haben wir die Pommes mal gedreht. Nach 30 min waren sie fertig! Juhui!





Unsere Gedanke zu FOOD WASTE



Wir, kadrush und Nikola, werden jetzt natürlich weniger Essen verschwenden.

Man könnte aus den Kartoffelschalen Chips mit einem scharfen Gewürz zubereiten.

Man könnte auch eine würzige Dipp-Sauce machen.

FAZIT

Das Aussehen einer Kartoffel hat nichts zu tun mit dem Geschmack, denn am Ende, wenn das Essen kommt, weiss man nicht wie die Kartoffel ausgesehen hat.

Am Ende zählt nur der Geschmack



QUELLEN

Die Bilder stammen von Kadrush & Nikola. Und das Rezept ist von Frau Aeberhard.



Zusammen gekocht Maximilian, Loic, Kadrush und Nikola.