

Liebe Kinder

Hier haben wir eine Idee wie wir etwas in der Küche ausprobieren können. Mit einer Schritt-für-Schritt-Anleitung die wir für euch hier aufschreiben und mit Bildern schmücken, könnt ihr ganz einfach ein leckeres Menü zum Beispiel am Wochenende kochen.

Bitte denkt daran eine Schürze anzuziehen und ganz ordentlich die Hände zu waschen. Dann kann es auch schon losgehen.

Unser Rezept für heute ist:

Gurkensalat mit Honig-Senf-Apfeldressing

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Zubereitungszeit: 10 – 15 Min.

Zutaten: 1 Salatgurke
1 Apfel

Für das Dressing: 2 TL Senf
1 TL Essig
2 TL Honig
Dill, frisch, dann waschen und klein schneiden oder getrocknet 1 TL
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Salatgurke, Apfel und Dill waschen. Nach Belieben die Gurke mit dem Sparschäler schälen und fein hobeln (Scheiben, Stifte mit der Küchenmaschine oder in kleine Würfel schneiden). Den Apfel vierteln und entkernen. Drei der Stücke zerkleinern (auch durch die Küchenmaschine oder in kleine Würfel schneiden), so dass sie zur Gurke passen.



Alle Zutaten für das Dressing in einer Tasse mit einer Gabel gut verrühren und über die Gurke- und Apfelstückchen geben. Alles gut mischen und mit dem restlichen Apfel und Dill dekorieren.



Da wir persönlich den Geschmack von Kürbiskernen mögen, streuen wir 2 EL darüber. Wir wünschen euch gutes Gelingen, viel Spaß und

GUTEN APPETIT!