

Liebe Eltern,



wir möchten in diesem Frühling mit Euch gemeinsam ein tolles Kinder- und Familien- Kochbuch auf die Beine stellen. Dazu brauchen wir viele leckere Lieblingsrezepte von Euch. Wir sammeln Eure Rezepte und veröffentlichen diese in Buchform. Das Koch- und Backbuch kann anschließend käuflich erworben werden und die dadurch gesammelten Gelder kommen unserer St. Anna- Kindertagesstätte zugute.

Wir schlagen also zwei Fliegen mit einer Klappe 😊 zum einen kommt das Geld direkt dort an, wo es gebraucht wird und zum anderen haben wir alle eine großartige Sammlung an leckeren Rezepten, die uns den Alltag erleichtern und versüßen können. Das Koch- und Backbuch kann auch ein sehr schönes Geschenk für Großeltern und/ oder Verwandte/ Freunde sein.

Ihr könnt uns ganz einfach **bis 28.02.2022** Euer Rezept (oder auch mehrere) in die angehängte Vorlage digital hineinschreiben und an [leitung@kita-pettstadt.de](mailto:leitung@kita-pettstadt.de) senden. Ein Beispiel für eine bereits beschriftete Vorlage findet Ihr unten. Die digitale Vorlage zum Ausfüllen steht Euch im Anhang zur Verfügung. In diese Datei könnt Ihr direkt an Eurem PC hineinschreiben und uns das Rezept damit an die o.g. Mailadresse schicken. Ausdrucken und per Hand ausfüllen ist nicht notwendig und kann für den Druck auch nicht verwendet werden.

Bitte benennt Euer Rezept mit folgendem Titel: Kochbuch\_Rezepttitel\_Name.pdf, exemplarisch aus der Beispielversion: Kochbuch\_Ofengemuese\_Neubauer.pdf

Bei Rückfragen oder Unklarheiten, meldet Euch gerne bei uns.

Liebe Grüße,

Euer Elternbeirat

## Mein Lieblings-Rezept



Köstlichkeit:

Kochen:  Vorspeise  Hauptspeise  Dessert  Beilage

Backen:  Kuchen/Torte  Süßgebäck  Herzhaft

### Das braucht's:

1 kg Kartoffeln  
6 Pastinaken  
6 Karotten  
1 Knoblauchknolle  
3 Zweige frischer Rosmarin  
Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Olivenöl

### So wird's gemacht:

Kartoffeln + Gemüse schälen, große Teile längs halbieren, nicht klein schneiden! Knoblauchzehen aus der Knolle lösen (Schale bleibt dran) und leicht andrücken. Karotten + Kartoffeln 5min in kochendes Salzwasser, dann die Pastinaken dazu und alles zusammen nochmal 4min garen und abgießen. Nur die Kartoffeln in einem Sieb rütteln und schütteln, damit die Außenseite rau wird. In einer großen Pfanne mehrere Schuss Olivenöl, Knoblauch, Rosmarinnadeln bei mittlerer Temperatur erhitzen. Gesamtes Gemüse dazugeben und wenden, bis alles vom Öl überzogen ist. Salzen und pfeffern. Auf einem Backblech im Ofen (Ober-/ Unterhitze, 200 Grad) ca. 1 Std. braten.

Dauer:

ganz einfach  nicht so leicht

Portionen:

hat's in sich

Guten Appetit wünscht:

Anmerkung zum Datenschutz: Mit der Zusendung der Rezepte erklären Sie sich automatisch damit einverstanden, dass diese im Rahmen der Rezepte- Sammlung vervielfältigt und veröffentlicht werden.

