

Saisonal

Prima-Klima- Kochkurs

Regional

Weniger Fleisch

Öfter mal Bio

Bergische Kartoffelwaffeln
mit Kräuterquark oder Apfelmus

Lebensmittel-
zu schade für
die Tonne

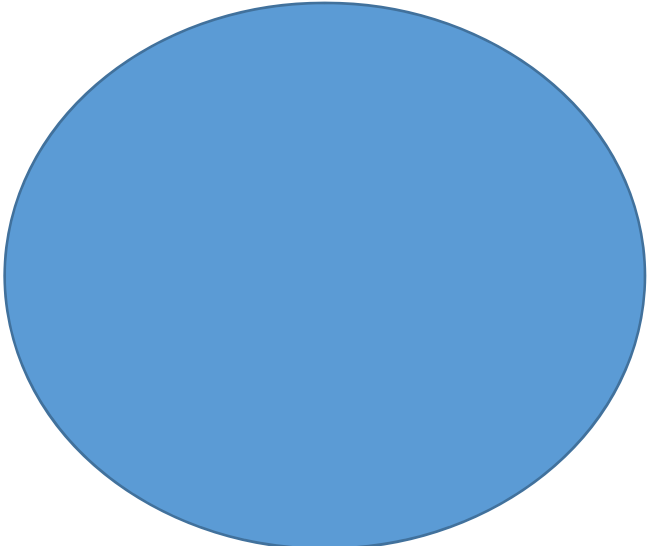
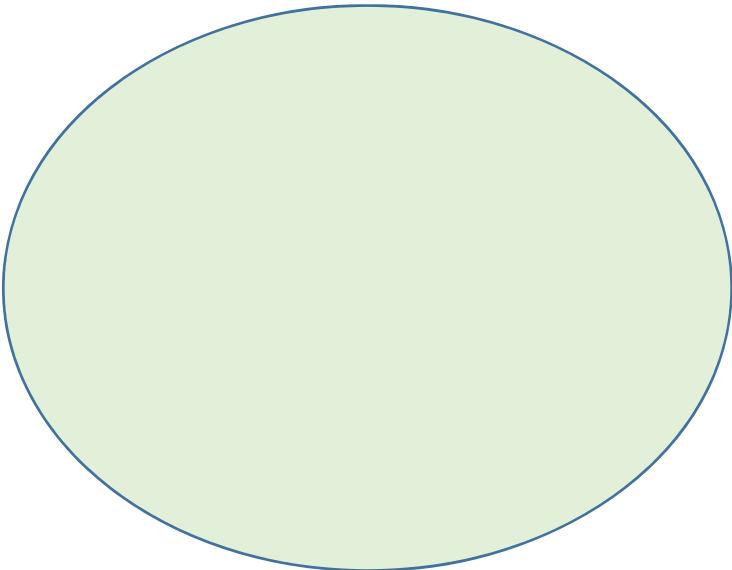
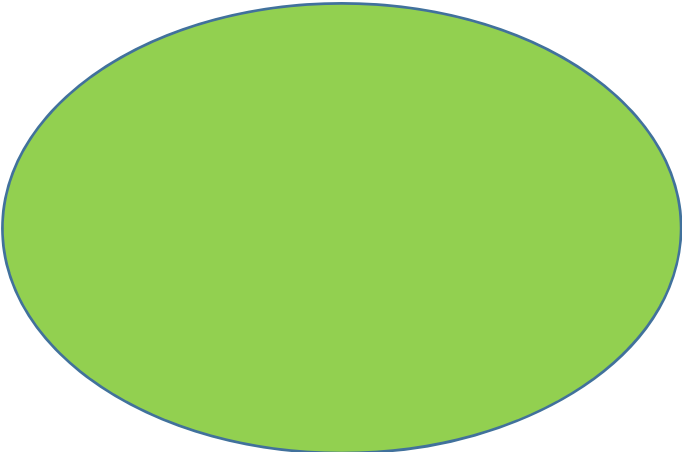
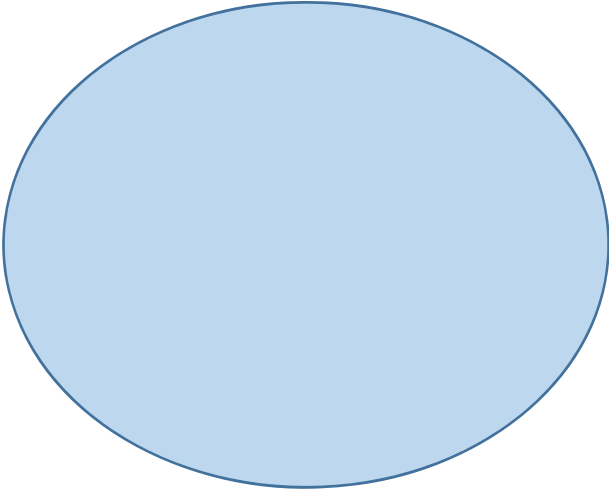
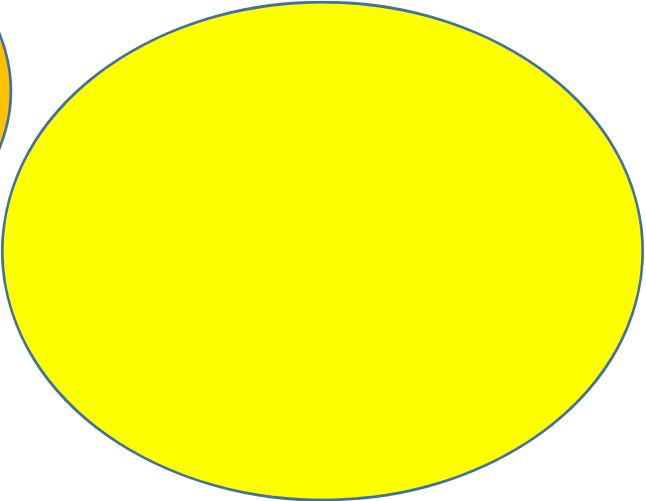
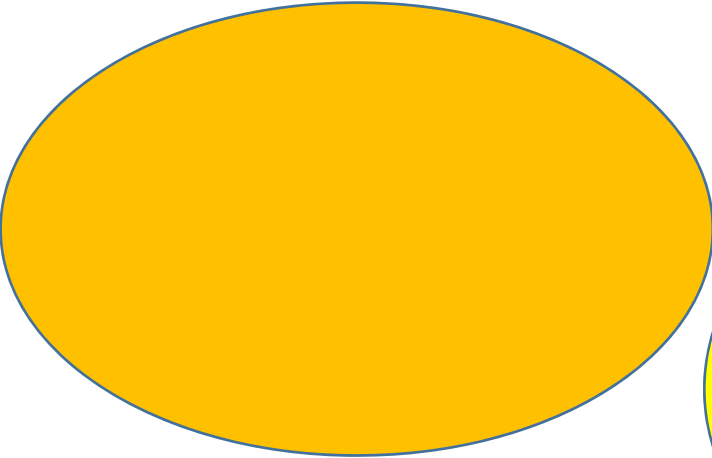
Chili sin Carne

Unnötige
Verpackunge

Apfelküchlein mit Zimt und Zucker
und Vanillesauce



Kochen für's Klima – das kann ich tun:



Kochen für´s Klima - hierüber sollten wir mal nachdenken:

- **Saisonal einkaufen:**
Kaufe Obst-und Gemüsesorten, die gerade Saison haben: z.B. Erdbeeren im Juni und nicht Weihnachten.
- **Regional einkaufen:**
Statt weit gereiste Lebensmittel kannst du zum Beispiel auch Eiern Kartoffeln, Möhren, Äpfel, Milch, Fleisch aus der Nähe kaufen.
- **Weniger Fleisch und tierische Lebensmittel:**
Die Produktion tierischer Lebensmittel verursacht viele Treibhausgase, insbesondere für den Futtermittelanbau. Klimafreundliche Ernährung bedeutet 2-3 x kleine Fleischportionen pro Woche, weniger tierische Lebensmittel wie Butter, Käse und Eier.
- **Öfter mal Bio-Produkte**
- **Unnötige Verpackungen:**
Vermeide Abfall und kauf doch wenn möglich unverpackte Lebensmittel. Nutze zum Beispiel „Obst-und Gemüsebeutel, nimm eine Tasche oder Korb mit zum Einkaufen. Kaufe öfter Mehrwegflaschen.
- **Lebensmittel in den Müll-das muss nicht sein**
Krumme Möhren, abgelaufener Joghurt, Speisereste... das muss nicht unbedingt sofort in die Tonne.

Weitere Tipps zum Thema findet ihr und eure Eltern zum Beispiel hier:

- www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/klimaschutz-beim-essen-und-einkaufen-10442
- www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2023-01/vz-saisonkalender.pdf
- www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2022-03/vz-br-ernaehrung-klima-screen.pdf
- Das Klimaschutz ABC auf www.energie-macht-schule.de



Bergische Kartoffelwaffeln mit Kräuterquark

Für ca. 8 kleine Waffeln

5 Stiele Petersilienstängel

½ Bund Schnittlauch

150 g Quark

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

Für den **Kräuterquark** nimmst du und zupfst die Blätter ab, dann schneidest du diese fein. Dann schneidest du mit einer Schere in Röllchen. Beides mischst du mit und gibst dazu, würze alles mit

und

350 g Kartoffeln (mehligkochend)

Für die **Kartoffelwaffeln** wäschst du und schälst sie mit einem Sparschäler. Reibe die Kartoffeln sehr fein mit einer Küchenreibe.

60 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

2 EL Milch

1 Ei

1 TL Salz

Pfeffer

2 Prisen Muskatnuss

Jetzt mischst Du

mit

und gibst's alles zu den Kartoffeln. Gib noch

und

dazu. Würze alles mit

und

4 EL Röstzwiebeln

Wenn du magst kannst du noch zugeben.

2 EL Öl

Erhitze ein Waffeleisen und backe mit insgesamt die Waffeln nacheinander sehr knusprig. Gib dazu jeweils nur 1-2 Esslöffel in die Mitte des Waffeleisens, so erhältst du viele kleine Waffeln.

Apfelmus nach Wunsch

2 kg Äpfel

schälen, viertel und das Kerngehäuse mit einem Messer herauschneiden. Äpfel dann in Stücke schneiden. In einen mittelgroßen Topf geben,

200 ml Apfelsaft oder Wasser

zugeben und den Deckel schließen. Kochen, bis die Äpfel weich sind. Nun mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Nach Geschmack mit

1-2 EL Zucker

1-2 TL Zitronensaft

1 Prise Zimt

und

würzen.

Chili sin carne

2	Hände rote Linsen	in einem Sieb waschen (diese sind der Fleischersatz und liefern dir Eiweiß und sind nachher leicht verkocht).
1	Zwiebel	pellieren und in kleine Stücke schneiden.
4	Tomaten	waschen, den grünen Stielansatz entfernen und in Stücke schneiden (im Winter nimmst du eine kleine Dose stückige Tomaten).
2	Paprikaschoten	halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
1	Dose Mais	und
1	Dose Kidneybohnen	öffnen und in ein Sieb abgießen.
400 ml	Gemüsebrühe	herstellen.
2 EL	Olivenöl	in einen Topf geben, die Linsen und Zwiebeln darin 5 Minuten anbraten, ab und zu umrühren.
2 EL	Tomatenmark	mitbraten, dann Paprikastücke und Tomatenwürfel zufügen.
500 g	passierte Tomaten (Dose und Päckchen)	und den Mais und Kidneybohnen dazugeben. Deckel auf den Topf geben und ungefähr 15 Minuten köcheln lassen.
		Dann geht es ans Würzen mit:
1 TL	Salz	
	Chilipulver (Achtung scharf)	
1 Pr.	Kreuzkümmel	
	Paprikapulver	
1 EL	Balsamicoessig	

Tipp: Magst du Knoblauch? Dann gib doch eine gepellte Zehe mit ins Chili sin care. Chili kannst du mit Fladenbrot, geriebenem Käse, Taco Chips, Petersilie und Schmand servieren. Natürlich kannst du mit Tabasco oder Chilipulver nachwürzen. Du kannst Chili sin carne auch in Tortillafladen geben und mit Salat und Käse aufrollen.

Apfelküchlein mit Zimt und Zucker

Für ca. 20 kleine Küchlein

2	Eier	trennen und das Eiweiß in einem Gefäß beiseitestellen. Eigelb in eine große Rührschüssel geben und mit
1/8 l	Milch	
1/8 l	Wasser	
1 EL	Zucker	
1 Prise	Salz	mit einem Mixer verrühren.
250g	Mehl	mit
1 Msp.	Backpulver	vermischen und nach und nach unter die Eigelbmasse rühren.
		Das Eiweiß mit sauberen Mixstäben zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
3	Äpfel	waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden und sofort mit
1 El	Zitronensaft	beträufeln, damit sie nicht braun werden. Äpfel zu dem Teig geben.
	Öl zum Ausbacken	in eine Pfanne geben, aus jeweils 1 Esslöffel Teig 1 Küchlein backen. Die fertigen Küchlein im Backofen warmstellen.
	Zimt	und
	Zucker	vermischen, die Apfelküchlein damit bestreuen und servieren.

Tipp: Eine Vanillesauce schmeckt lecker dazu!