

# 17 PARTNER- SCHAFTEN ZUR ERREICHUNG DER ZIELE



## Neue Partner im Topf

Blumenkohl mit Kakao stellt eine ungewohnte Kombination dar. Dieses einfache Rezept zeigt ein Beispiel für Food Pairing. Dabei rückt die Geschmackspartnerschaft den Blumenkohl in ein neues Licht und macht ihn spannend. Gemeinschaften wie hier im Topf bereichern unser Leben.

## Kakao-Blumenkohl



- 1 mittlerer Blumenkohl
- Etwas Salz
- 1 - 2 El Butterschmalz
- 1 - 2 El Kakao



## Schritt für Schritt zum Kakao-Blumenkohl

Den Blumenkohl von den äußeren Blättern befreien und in Röschen zerteilen.



In reichlich Salzwasser bissfest kochen und herausnehmen.



Das Fett in einer Pfanne erhitzen und den Blumenkohl darin anbraten. Mit dem Kakao bestäuben und heiss servieren.



Je nach Geschmack kann noch etwas Chilli dazu gegeben werden.  
Oder mit etwas geschmolzener Zartbitterschokolade garnieren.

Guten Appetit!



## Bauer, Müller und Bäcker

Getreidefelder gehören zu unserm Landschaftsbild. Daraus werden in der Mühle verschiedene Produkte hergestellt. Je nach Verwendung benötigen wir unterschiedliche Mehle. Daraus entstehen dann Brote und andere Backwaren. Vom Feld bis auf den Teller arbeiten so mehrere Berufe Hand in Hand.



## Apfelcrumble



- 4 Äpfel
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 100 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 75 g Haferflocken
- 1 TL Vanillezucker
- Etwas Zimt



## Schritt für Schritt zum **Apfelcrumble**

Äpfel schälen, entkernen, in dicke Spalten schneiden und in einer Auflaufform verteilen.



Die restlichen Zutaten und Zimt je nach Geschmack hinzufügen. Gründlich mischen und verkneten bis sie einen festen Teig ergeben.



Den Teig in Stücken (Streusel) über den Äpfeln verteilen.  
Bei 200 °C ca. 20 - 30 Minuten backen.



Auch andere Obstsorten oder Beeren lassen sich zu einem leckeren Crumble verarbeiten.



Guten  
Appetit!