

# Inhaltsverzeichnis

## 1 Vorüberlegungen

Aufbau der Bildkartei „Kräuter und Gemüse vorbereiten für Anfänger“ .....	4
Begleitheft mit Kopiervorlagen .....	5
Einsatzmöglichkeit der Bildkartei im Unterricht .....	5
Aufbewahrung der Fotokarten .....	6

## 2 Medien

Wortkarten zu den Schritt-für-Schritt-Fotokarten .....	7
Saisonkalender .....	9
Domino „Kräuter und Gemüse“ .....	10

## 3 Arbeitsblätter

Aufgabenkarten .....	12
Kräuter .....	13
Feldsalat .....	16
Champignon .....	17
Radieschen .....	19
Weißkohl / Weißkraut .....	20
Kohlrabi .....	22
Blumenkohl .....	23
Knoblauch .....	24
Lösungen zu den Arbeitsblättern .....	25

## 4 Rezepte (in alphabetischer Reihenfolge)

Badeöl mit Kräutern .....	35	Kräuteröl .....	34
Badesalz .....	35	Maracuja-Nachspeise .....	33
Bayerischer Weißkrautsalat .....	39	Pesto .....	31
Blumenkohlgratin .....	41	Pfefferminz-Zitronen-Limonade .....	33
Bohneneintopf .....	29	Radieschen-Kressesalat .....	38
Feldsalat „Art des Hauses“ .....	36	Radieschen-Schnittlauch-Brot .....	38
Grüne Suppe mit weißem Punkt .....	32	Rahmchampignons .....	37
Hackfleisch-Krautstrudel .....	39	Rosmarinkartoffeln .....	30
Knoblauch-Baguette .....	42	Saltimbocca alla Romana .....	29
Knoblauchöl .....	42	Schnittlauchsoße .....	30
Kohlrabi gedünstet .....	40	Semmelknödel .....	37
Kohlrabistifte mit Kräuterdipp .....	40	Virgin Mojito .....	33
Kräuteressig .....	34		