

# Gemüsesticks mit Joghurdipp

## Zubereitung

### Vorarbeiten

- Schürze anlegen
- ggf. Haare zusammenbinden und Ringe entfernen
- Hände waschen
- Rezept genau durchlesen
- Alle Zutaten bereitlegen
- Arbeitsgeräte heraus legen
- Arbeitsplatz einrichten

### Hauptarbeiten

- Gemüse und Kräuter **waschen**
- **unerwünschte Bestandteile entfernen**

## Zutaten für 4 Personen

1 Gurke  
1 Paprikaschote  
4 Möhren  
1 Kohlrabi  
Kräuter nach Geschmack  
Joghurt



Gemüse	Unerwünschte Bestandteile entfernen
Gurke	
Paprika	
Möhren	
Kohlrabi	
Kräuter	

### **Zutaten zerkleinern**

Gurke in 1 cm dicke Scheiben **schneiden**  
Paprika in schmale Streifen schneiden  
Möhren halbieren, Hälften vierteln  
Kohlrabi in Stifte schneiden  
Kräuter zerkleinern

### **Zutaten für den Joghurdipp mischen**

Joghurt in eine Schüssel gießen  
Kräuter zugeben  
mit wenig Salz und Pfeffer würzen  
alle Zutaten **verrühren**

- Gemüsestreifen auf einem großen Teller **anrichten**  
Dipp mit ein paar Kräutern **garnieren**
- **Tisch decken/ Verkostung vorbereiten**

### Nacharbeiten

- Arbeitsplatz **aufräumen**  
Abfälle **in geeigneter Weise entsorgen**  
Geschirr und Arbeitsgeräte **abwaschen** und **wegräumen**  
Speisereste **und** Zutaten **wegräumen**  
Arbeitsplätze **aufräumen und reinigen**
- **Mahlzeit gemeinsam einnehmen/ Verkostung durchführen**
- **Geschirr, Besteck reinigen und wegräumen**
- **Tische abwischen**