**„Waldorf“ Peter-Käsesuppe**

Der Innovationsgedanke, offen zu sein, Neues und Identisches zu kreieren macht Spaß!

Den Schülern diese Chancen und Möglichkeiten darzubieten bei solchen Projekten sich zu beteiligen, motiviert und setzt in Bewegung.

**Woher stammt das Rezept?**

Das Rezept stammt aus der Idee, vertraute Geschmackskomponenten wie „Waldorf Salat“ in cremiger Konsistenz anzubieten.

**Was ist das Besondere an dieser Rübensuppe?**

Die Suppe an sich macht das Besondere aus!

Sie lässt einen Spielraum in der Zusammenstellung und deshalb kann die Petersilienwurzel von jedem anderen Wurzelgemüse wie Pastinake, Topinambur, Sellerie… ersetzt werden.

Die Käsereste sind nicht an eine Sorte gebunden, somit ist die Resteverwertung optimal gegeben.

Anstelle von Walnüssen können geröstete Schwarzbrotwürfel verwendet werden.

**Wieso soll gerade dieses Suppenrezept gewinnen?**

Diese Suppe macht Sinn!

Sie erfüllt Kriterien wie Resteverwertung,

hat eine besondere Zusammenstellung (Geschmack)

ist ansprechend für Käseliebhaber,

Gemüseliebhaber

und ist sättigend.

(Namensgebung der Suppe: Peter wurde von Petersilie abgeleitet)