

Handwerk kocht! Ihr Rezept ist gefragt!

Die guten Köche der Verlagsanstalt Handwerk planen ein Buch mit Rezepten aus Handwerkerfamilien. In loser Folge drucken sie Rezepte ab und stellen die kochenden Handwerker und Handwerkerinnen vor.



Foto: Inga Geiser

Sie kochen gerne? Oder Ihr Mann oder Ihre Frau – oder schon die Kinder? Dann aufgepasst: Wir suchen Kochrezepte von Handwerkern und ihren Familien! Unser Verlag möchte aus den eingereichten Rezepten die besten auswählen, im Deutschen Handwerksblatt veröffentlichen und später daraus ein schönes Kochbuch machen.



Die Tischlerei Bächer Bergmann GmbH aus Köln macht mit einem "Firmen-Lieblingsrezept" den Anfang. Die innovativen Kölner Tischler kochen nämlich jeden Mittag reihum den Mittagstisch für alle Kollegen. Sind Sie neugierig, was die Liebesspeise der jungen Tischlermannschaft ist? Dann lesen Sie bitte weiter.

Von der Oma oder aus dem Kochbuch

Jeder Betrieb aus dem Handwerk kann bei unserer Verlagsausschreibung mitmachen. Sollten Sie das Rezept nicht von der Oma, sondern aus einem Kochbuch haben, wären wir für die Fundstelle dankbar, damit wir uns um die Nachdruckrechte kümmern können.

Schicken Sie uns eine Mail, ein Fax oder einen Brief – gerne auch mit Fotomaterial. Die Kontaktdaten finden Sie ganz am Schluss.

Fotos:Inga Geiser/Video: Jan Lütkemeyer/Text: Rüdiger Gottschalk

PESTO VERDE

Italienisches Pesto mit Basilikum & Cashewkernen
Für 3 bis 4 Portionen Dauer 15–20 Minuten

Zutaten

2 Tassen/40g frisches Basilikum
1/2 Tasse/60g Cashewkerne
3 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
1 Knoblauchzehe

1. Cashewkerne in einer kleinen Pfanne rösten, dabei regelmäßig wenden und nicht schwarz werden lassen.
2. Knoblauch klein schneiden und ebenfalls in der Pfanne in 1 EL Olivenöl anbraten (alternativ kann man diesen aber auch frisch in den Mixer geben).
3. Mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine alle Zutaten klein häckseln, am Ende nach und nach Wasser zugeben. So lange häckseln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Ganz klassisch mit Pasta servieren (und nach Geschmack mit etwas frischen Basilikumblättern garnieren).



Einsendungen an
Verlagsanstalt Handwerk GmbH
Auf'm Tetelberg 7
40221 Düsseldorf
Fax 0211/390 98 39
handwerkkocht@handwerksblatt.de

[http://www.handwerksblatt.de/
panorama-foto-video/11-gesellschaft/
5000371-handwerk-kocht-ihr-rezept-
ist-gefragt.html](http://www.handwerksblatt.de/panorama-foto-video/11-gesellschaft/5000371-handwerk-kocht-ihr-rezept-ist-gefragt.html)