



## Küchenausstattung

### Was wird in der Küche benötigt?

- Möglichst mehrere Kochinseln
- Großer Esstisch und ausreichend Stühle
- Geschirr (Besteck, Salatbesteck, Teller, Schalen, Schüsseln, Platten, Tassen, Gläser, Karaffen)
- Arbeitskleidung: Schürzen oder große T-Shirts
- Spülmittel, Reinigungsmittel und -material

### Was wird zum Kochen benötigt?

- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneidebretter in verschiedenen Größen
- Verschiedene Messer (z. B. für Gemüse, Brot, Fleisch)
- Sparschäler
- Küchenschere
- Schneebesen
- Pfannenwender
- Rührlöffel
- Schöpfkelle
- Küchensieb, Teesieb, Nudelsieb
- Dosenöffner
- Zitronenpresse
- Küchenreibe (fein und grob, ggf. Vierkantreibe)
- Schüsseln in diversen Größen
- Eieruhr

- Beschichtete Pfannen
- Töpfe in mehreren Größen mit passenden Deckeln
- Backbleche
- Kuchenform
- Auflaufform
- Nudelholz
- Kartoffelstampfer
- Gemüse- und Pilzbürste
- Topflappen, Ofenhandschuhe
- Backpapier
- Pürierstab oder Küchenmixer
- Handrührgerät mit Quirlen und Knethaken



## Tipps

- Welche Küchenwerkzeuge Sie für die *Küchenpartie mit peb*-Rezepte benötigen, steht in den jeweiligen Rezepten.
- Prüfen Sie vor jeder Kochaktion, ob alle Gegenstände, die Sie für die Rezepte benötigen, vorhanden und funktionstüchtig sind.
- Einige Küchenwerkzeuge können auch durch Alternativen ersetzt werden. Improvisieren Sie gerne.
- Bitten Sie ggf. die Teilnehmenden, bestimmte Küchenwerkzeuge zum nächsten Mal mitzubringen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages