

Der Kohl kopfüber verliebt sich in die Rose
'ne Chance, die glaubt er, hat er nicht
Doch aushalten kann er es nicht
„Rose, ich liebe dich“, gesteht er ihr und
legt sein Kohlherz vor ihr hin
Dankend nahm sie es an
Sieh an: Ein Rosenkohl entstand


Ich lag auf dem Teller, aber das bedeutete nichts Gutes. Dieses komische Wesen mit zwei Augen, zwei Armen und Beinen. Es zerschnitt mich und aß eine Hälfte von mir auf. „Oh nein, wo sind meine Beine jetzt?“ Nach einer halben Ewigkeit aß das Wesen dann auch meinen Kopf. Ich flutschte durch die Speiseröhre und hinein in den Magen. Einen Tag später lernte ich dann auch Frau Aubergine kennen. Ich fand sie sehr nett und sympathisch. Nach einiger Zeit verliebte ich mich dann in sie. Und sie sich auch in mich. Wir heirateten und sie hieß dann Aubergine Kohl und ich Rose Kohl.

VALENTINA NIGSCH

KRISTINA JOVANOVIC



LITERATURKISTE – Texte von Kindern, Jugendlichen und Junggebliebenen.
Eine Kooperation von w*ort lustenau, literatur vorarlberg & dem vetterhof.

 Bundesministerium
Kunst, Kultur,
öffentlicher Dienst und Sport

ROASTED FLOWERSPROUTS



1 Strunk Flowersprouts
2-3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Meersalz

Backrohr auf 180° Umluft vorheizen.

Flowersprouts vom Strunk zupfen und waschen, den Strunk schälen und in kleine Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben, Olivenöl dazu geben, den Knoblauch hinein pressen und gut vermengen, sodass Öl und Knoblauch gleichmäßig auf den Flowersprouts verteilt sind.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, großzügig mit Meersalz bestreuen und ca 20-25 min backen, bis die Stiele weich und die Röschen knusprig sind. Falls sie zu dunkel werden, in der Mitte aber noch nicht weich sind, die Temperatur um 10-20° reduzieren.

Geröstete Flowersprouts eignen sich hervorragend als Beilage zu Fleischigem, anderem Gemüse oder einfach so. ;)