

Knackige Möhren im Wasserbad lagern

Wo kann ich das machen? In der Küche
Wie lange dauert das? Nur ein paar Minuten

Worum geht's?

Eine knackige Möhre schmeckt doch am besten. Vielleicht liegen noch ein paar Möhren in eurem Kühlschrank, die langsam etwas schlapp aussehen? Ihr habt schon an Möhren geknabbert, Möhrensuppe gelöffelt und Möhrenkuchen genascht und es sind immer noch welche übrig? Dann könnt ihr mit einem einfachen Trick dafür sorgen, dass sie länger frisch bleiben und auf eurem Teller auch mal wieder ein anderes Gemüse Platz findet.

Es ist wirklich ganz einfach: die übrigen Möhren werden im Wasserbad gelagert. Statt schrumpelige Möhren im Bio-Müll oder Kompost zu entsorgen, habt ihr so immer eine knackige Möhre als Snack zur Hand und verschwendet keine Lebensmittel.

Was brauche ich dafür?

- Einen Behälter oder ein Glas mit Deckel
- (übrig gebliebene) Möhren
- Frisches Leitungswasser

Wie mache ich das genau?

1. Die Möhren werden gewaschen und bei Bedarf mit einem Messer zugeschnitten. Eventuell das Möhrengrün abschneiden.
2. Die Möhren werden in das Gefäß gelegt (Behälter oder Glas) und mit frischem Leitungswasser bedeckt.
3. Dann verschließt ihr das Gefäß und stellt es in den Kühlschrank.
4. Alle zwei bis drei Tage das Wasser abgießen und frisches Wasser auffüllen.
5. Fertig! Hier könnt ihr euch bedienen, wann immer ihr frische knackige Möhren braucht.



Viel Spaß beim Ausprobieren!

Euer NABU-Münsterland-Team

Juli 2021

ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Die 193 Staaten der Vereinten Nationen haben im Rahmen der „Agenda 2030“ die [17 Ziele für nachhaltige Entwicklung](#) beschlossen. Sie richten sich an alle Regierungen und alle Bürger*innen. Die Erreichung der Ziele soll ein gutes Leben für alle ermöglichen und gleichzeitig unsere natürlichen Lebensgrundlagen dauerhaft bewahren.



Der Tipp **Knackige Möhren im Wasserbad lagern** trägt bei zu
Ziel 12: Nachhaltiger Konsum und Produktion

Nachhaltiger Konsum bedeutet beispielsweise, Lebensmittel bestmöglich zu verwerten und Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Quelle: <https://17ziele.de>

Fotos: A. Wilhelm

Weitere Infos:

[Smarticular – Reste verwerten und Lebensmittelverschwendung vermeiden](#)