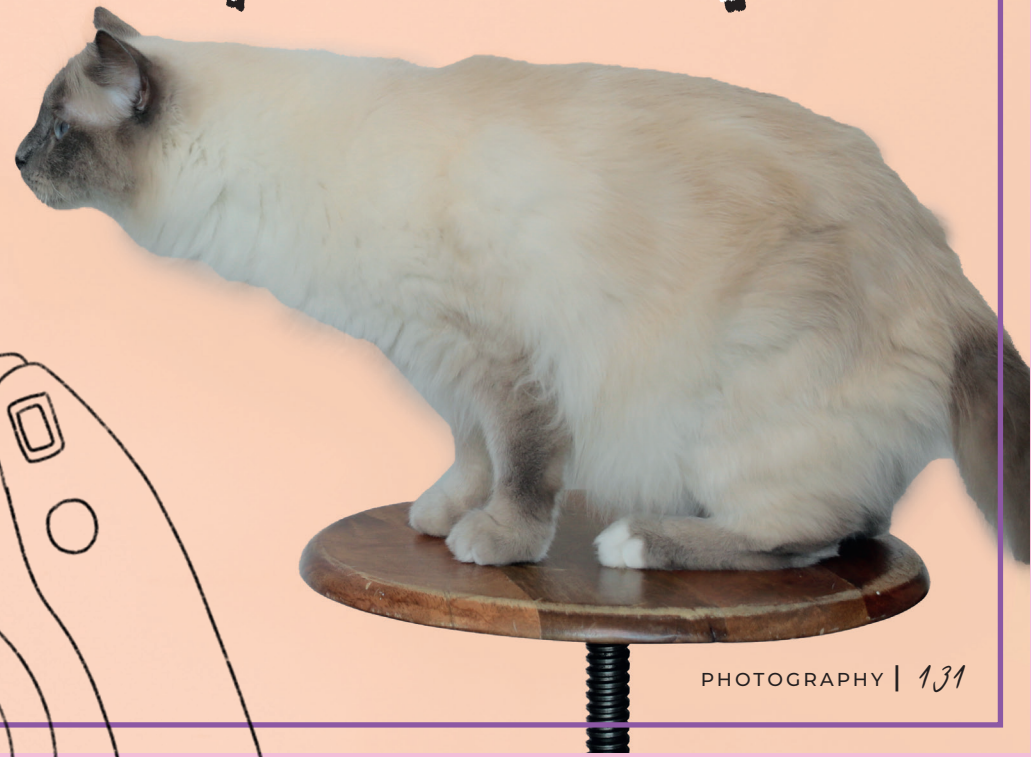


Früher dachte ich immer, ich werde bestimmt
Fotografin. Hat ja so halb geklappt.

When I was younger, I was sure I would become
a photographer. Well, I kind of managed it.

PHOTO- GRAPHY



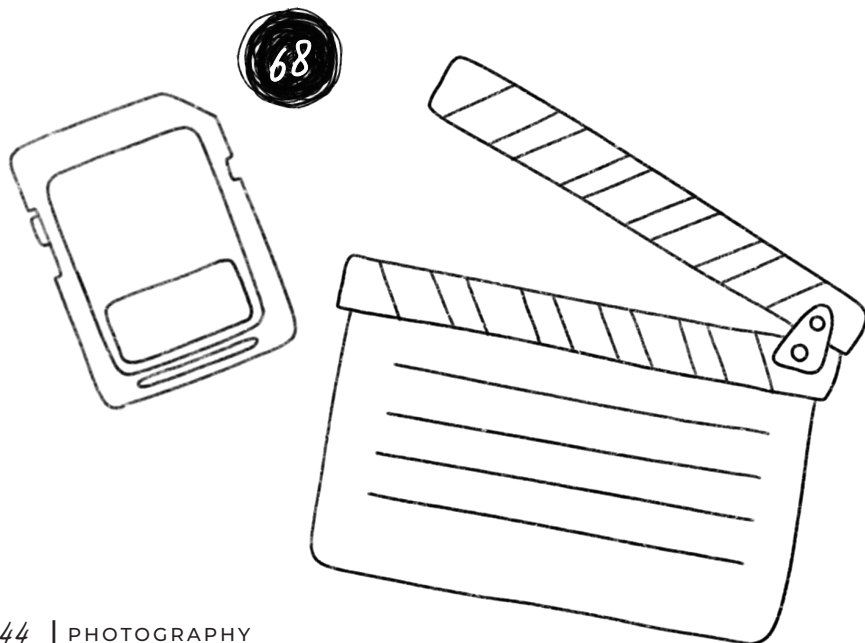
HEEELLO EVERYONE!

**DREHE EIN KURZES VIDEO ZU EINEM THEMA,
DAS DIR SPASS MACHT!**

Zum Beispiel zu einem Make-up-Look, übers Kochen oder einen daily Vlog. Falls es dir hilft, kannst du dir vorher ein paar Notizen machen. Es kann zwischen 3 und 30 Minuten lang sein, ganz wie du magst!

MAKE A SHORT VIDEO ON A SUBJECT YOU LOVE!

For example, a make-up look, cooking, daily vlog. If it helps, you can take a few notes beforehand. It can be between 3 and 30 minutes long — whatever you like!



LIEBLINGSORT FAVOURITE PLACE

FOTOGRAFIERE DEINEN LIEBLINGSORT!

TAKE A PICTURE OF YOUR FAVOURITE PLACE!



BROKKOLECKER

BROCCOLICIOUS

32

KOCHE DIESE BROKKOLI-NUGGETS NACH!

GIVE THESE BROCCOLI NUGGETS A GO!



ZUTATEN

1 Brokkoli
50 g geschnittene Zwiebeln
1 Korianderblatt
1 EL frischer Rosmarin
180 g Semmelbrösel
120 g Cheddar-Käse
1 Ei
Salz
Pfeffer

INGREDIENTS

1 head of broccoli
50g onions
1 tbsp coriander leaves
1 tbsp fresh rosemary
180g breadcrumbs
120g cheddar cheese
1 egg
Salt
Pepper

ANLEITUNG

1. Brokkoli in etwas kochendem Wasser für ca. 3 Minuten garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

2. Brokkoli, Zwiebeln, Koriander, Rosmarin, Semmelbrösel, Käse, Ei und je eine Prise Salz und Pfeffer in einem Mixer pürieren.

3. Teig zu kleinen Nuggets formen und auf das Backblech legen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 180°C; Gas: Stufe 3) ca. 18-24 Minuten backen, bis die Brokkoli-Nuggets leicht braun werden.

RECIPE

1. Cook the broccoli in boiling water for about 3 minutes. Pour out the water and drain the broccoli.

2. Puree the broccoli, onion, coriander, rosemary, breadcrumbs, cheese, egg, with a pinch of salt and pepper in a mixer.

3. Shape the mixture into little nuggets and place them on a baking sheet.

4. Preheat your oven to 200°C (180°C fan; Gas mark 6) and bake for 18-24 minutes until the broccoli nuggets are golden brown.