

Mein Rezept

Situation: Upps. Hier ist etwas schiefgegangen!

In meinem Rezept sind einige Sachen durcheinandergeraten.

Bitte helfen Sie mir, es wieder zu ordnen.

Aufgabe: Sortieren Sie die Begriffe in die jeweils richtige Spalte auf dem Arbeitsblatt.

Mein Rezept

Materialien:	Zutaten:

Mein Rezept

Aufgabe: Im Rezept fehlen einige Wörter.
Diese Wörter stehen in den unteren Kästen.
Setzen Sie die Wörter passend ein.

Materialien und Zutaten:

4 Zwiebeln, 1 Messer, ½ Bund Basilikum, die Tomatensuppe, 1,5 Liter Wasser, 2 Würfel Gemüsebrühe, 1 Topf, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Holzlöffel (zum Umrühren), 1 Suppenkelle, 40g Margarine, 1 Brett, 1 Becher saure Sahne, 1 Messbecher, 1 Dosenöffner, 2 Dosen Tomaten geschält und gewürfelt, 1 Esslöffel, 2 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

Prise - Tomaten - köcheln - zuerst - öffnen - erhitzen - Teelöffel - waschen - anschließend - schälen - Suppenkelle - Zwiebeln - 1,5 Liter Wasser - rühren - Guten Appetit - zuletzt

Gericht: Die Tomatensuppe

Materialien:

Zutaten:

Zubereitung:

Nehmen Sie _____ das Brett und das Messer.
_____ Sie die vier Zwiebeln.
Schneiden Sie die _____ in kleine Würfel.
_____ Sie anschließend die Margarine in einem Topf.
Geben Sie dann die Zwiebeln hinein.
Dünsten Sie die Zwiebeln, bis sie glasig sind.
_____ Sie mit dem Dosenöffner die zwei Dosen mit geschälten und gewürfelten _____.
Geben Sie _____ die Tomaten zu den Zwiebeln in den Topf.
Messen Sie mit dem Messbecher _____ ab und geben Sie das Wasser und die zwei Würfel Gemüsebrühe in den Topf.
Lassen Sie alles aufkochen und _____ Sie zwischendurch alles mit dem Holzlöffel um.
Während die Suppe kocht, geben Sie eine _____ Salz, eine Messerspitze Pfeffer und zwei _____ Zucker hinzu.
Lassen Sie die Suppe noch ein wenig _____.
Danach _____ Sie die Basilikumblätter ab und zupfen die Blätter vom Stängel.
Nehmen Sie nun den Kochtopf vom Herd.
Geben Sie die Suppe mit einer _____ in den Teller.
_____ setzen Sie vor dem Servieren einen Esslöffel saure Sahne in die Mitte des Tellers und geben ein paar Basilikumblätter dazu.
Ihre Suppe ist nun fertig. _____.

Mein Rezept

Lösungsblatt

Gericht: Die Tomatensuppe	
Materialien: 1 Messer 1 Brett 1 Topf 1 Dosenöffner 1 Messbecher 1 Holzlöffel (zum Umrühren) 1 Suppenkelle 1 Esslöffel	Zutaten: 4 Zwiebeln 40g Margarine 2 Dosen Tomaten geschält und gewürfelt 1,5 Liter Wasser 2 Würfel Gemüsebrühe 1 Prise Salz 1 Messerspitze Pfeffer 2 Teelöffel Zucker 1 Becher saure Sahne ½ Bund Basilikum
Zubereitung: Nehmen Sie zuerst das Brett und das Messer. Schälen Sie die vier Zwiebeln. Schneiden Sie die Zwiebeln in kleine Würfel. Erhitzen Sie anschließend die Margarine in einem Topf. Geben Sie dann die Zwiebeln hinein. Dünsten Sie die Zwiebeln, bis sie glasig sind. Öffnen Sie mit dem Dosenöffner die zwei Dosen mit geschälten und gewürfelten Tomaten . Geben Sie anschließend die Tomaten zu den Zwiebeln in den Topf. Messen Sie mit dem Messbecher 1,5 Liter Wasser ab und geben Sie das Wasser und die zwei Würfel Gemüsebrühe in den Topf. Lassen Sie alles aufkochen und rühren Sie zwischendurch alles mit dem Holzlöffel um. Während die Suppe kocht, geben Sie eine Prise Salz, eine Messerspitze Pfeffer und zwei Teelöffel Zucker hinzu. Lassen Sie die Suppe noch ein wenig köcheln . Danach waschen Sie die Basilikumblätter ab und zupfen die Blätter vom Stängel. Nehmen Sie nun den Kochtopf vom Herd. Geben Sie die Suppe mit einer Suppenkelle in den Teller. Zuletzt setzen Sie vor dem Servieren einen Esslöffel saure Sahne in die Mitte des Tellers und geben ein paar Basilikumblätter dazu. Ihre Suppe ist nun fertig. Guten Appetit .	

Mein Rezept

Aufgabe: Schreiben Sie hier ein eigenes Rezept.

Gericht:	
Materialien:	Zutaten:
Zubereitung:	