**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:** |
|  |  |

**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 Suppen-kelle, 40g Margarine, 1 Brett, 1 Becher saure Sahne, 1 Messbecher, 1 Dosenöffner, 2 Dosen Tomaten geschält und gewürfelt, 1 Esslöffel, 2 Teelöffel Zucker

**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:** | |