**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 Messer1 Brett1 Topf 1 Dosenöffner1 Messbecher1 Holzlöffel (zum Umrühren)1 Suppenkelle1 Esslöffel | **Zutaten:** 4 Zwiebeln40g Margarine2 Dosen Tomaten geschält und gewürfelt1,5 Liter Wasser2 Würfel Gemüsebrühe1 Prise Salz1 Messerspitze Pfeffer2 Teelöffel Zucker1 Becher saure Sahne½ 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:**  |