

# Essen – Verben zum Kochen I



bestreuen



dazugeben



gießen



in Scheiben  
schneiden



in Stücke  
schneiden



in Würfel  
schneiden



braten



in Ringe  
schneiden



reiben



rösten



salzen



umrühren



würzen



backen



kneten



servieren

# Essen – Kochen mit Ratatouille



1. Wer macht was in der Küche von Gusteau?  
Finde die Sätze zu den Bildern!  
2. Fülle die Lücken mit den angegebenen Wörtern!

1. Colette und Linguini schälen das Gemüse.
2. Rémy salzt die Suppe.
3. Der Koch knetet den Teig.
4. Colette kostet die Suppe.
5. Linguini schneidet die Salami in Scheiben.
6. Der Koch vermischt den Salat.
7. Rémy würzt die Suppe.
8. Colette rührt die Speise um.
9. Rémy will den Käse grillen.
10. Linguini gibt Mehl zu der Speise.

## Ratatouille: Das Originalrezept aus Frankreich

Die Tomaten \_\_\_\_\_ und vierteln. Auberginen und Zucchini in \_\_\_\_\_ schneiden. Paprika in \_\_\_\_\_ und die Zwiebel in Scheiben \_\_\_\_\_.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne \_\_\_\_\_. Zwiebel und Paprika darin \_\_\_\_\_, bis sie zart sind, die Tomaten, den gehackten Knoblauch, Thymian und das \_\_\_\_\_ dazugeben. Salzen, \_\_\_\_\_ und bei niedriger \_\_\_\_\_ 45 Min kochen lassen.

Die \_\_\_\_\_ und Zucchini zubereiten. In einer zweiten \_\_\_\_\_ 15 Min in Olivenöl \_\_\_\_\_. Kurz überprüfen, ob \_\_\_\_\_ gar ist. Dann in die Pfanne mit den Tomaten \_\_\_\_\_ und gemeinsam 10 Min \_\_\_\_\_. Fertig. Guten Appetit!

- |             |               |              |                 |                  |
|-------------|---------------|--------------|-----------------|------------------|
| 1. pfeffern | 2. das Gemüse | 3. schneiden | 4. Lorbeerblatt | 5. Hitze         |
| 6. schälen  | 7. Streifen   | 8. geben     | 9. Pfanne       | 10. Scheiben     |
| 11. dünsten | 12. braten    | 13. geben    | 14. Auberginen  | 15. weiterkochen |