

## PASSIV – REZEPTE

### **Ergänze die richtige Form im Passiv!**

#### **Pizza**

*Für den Teig*

500 g Mehl

1 Päckchen Hefe

1 TL Zucker

300 ml warmes Wasser

1 EL Olivenöl

*Für die Tomatensoße*

1 Dose Tomaten in Stücken

1 TL Oregano

Salz und Pfeffer

*Für den Beleg*

Salami, Schinken, Pilze, Oliven

2 Päckchen Mozzarella

Oregano oder Basilikum

#### **Zubereitung:**

Das Mehl \_\_\_\_\_ auf die Arbeitsfläche \_\_\_\_\_ (geben), dann \_\_\_\_\_ ein Loch in die Mitte \_\_\_\_\_ (machen).

In einer Schüssel \_\_\_\_\_ Hefe, Zucker, Wasser und Olivenöl \_\_\_\_\_ (mischen).

Danach \_\_\_\_\_ alles in das Loch \_\_\_\_\_ (geben).

Nach fünf Minuten \_\_\_\_\_ alles gut \_\_\_\_\_ (verkneten).

Nun \_\_\_\_\_ der Teig auf einem Blech \_\_\_\_\_ (ausrollen) und die Tomatensoße darauf \_\_\_\_\_ (geben).

In der Zwischenzeit \_\_\_\_\_ Salami, Schinken, Mozzarella in Scheiben und Pilze in kleine Stücke \_\_\_\_\_ (schneiden).

Salami, Schinken und Mozzarella \_\_\_\_\_ auf den Teig \_\_\_\_\_ (legen), die Oliven \_\_\_\_\_ (dazugeben) und dann \_\_\_\_\_ alles mit Oregano oder Basilikum \_\_\_\_\_ (bestreuen).

Die Pizza \_\_\_\_\_ im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten \_\_\_\_\_ (backen).