

# Essen Verben zum Kochen 2



1. Wer macht was in der Küche von Gusteau?

Finde die Sätze zu den Bildern!

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.

2. Fülle die Lücken mit den angegebenen Wörtern!

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 köcheln lassen.

Die \_\_\_\_\_ und Zucchini zubereiten. In einer zweiten \_\_\_\_\_ sie 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. erhitzen, 9. Pfanne, 10. Scheiben, 11. dünsten,  
12. geben, 13. geben, 14. Auberginen, 15. weiterkochen