

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).