

PASSIV – REZEPTE

Ergänze die richtige Form im Passiv!

Pizza

<i>Für den Teig</i>	<i>Für die Tomatensoße</i>	<i>Für den Beleg</i>
500 g Mehl	1 Dose Tomaten in Stücken	Salami, Schinken, Pilze, Oliven
1 Päckchen Hefe	1 TL Oregano	2 Päckchen Mozzarella
1 TL Zucker	Salz und Pfeffer	Oregano oder Basilikum
300 ml warmes Wasser		
1 EL Olivenöl		

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).