

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

Lösungsblatt

1. 2, 6, 8, 1, 5, 9, 4, 7, 3, 10,

2.

Ratatouille: Das Originalrezept aus Frankreich

Die Tomaten schälen und vierteln. Auberginen und Zucchini in Scheiben schneiden. Paprika in Streifen und die Zwiebel in Scheiben schneiden.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Paprika darin dünsten, bis sie zart sind, die Tomaten, den gehackten Knoblauch, Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben. Salzen, pfeffern und bei niedriger Hitze 45 Min köcheln lassen.

Die Auberginen und Zucchini zubereiten. In einer zweiten Pfanne 15 Min in Olivenöl braten. Kurz überprüfen, ob das Gemüse gar ist. Dann in die Pfanne mit den Tomaten geben und gemeinsam 10 Min weiterkochen Fertig. Guten Appetit!.