

Grundstufe

Ergänzen Sie den Text.

Mann: Liebling, das Flugzeug fliegt in vier Stunden.

Hast du deinen(1) schon gepackt?

Frau: Nein. Ich habe nichts zum Anziehen!

Mann: Du hast nichts zum Anziehen? Du hast doch ein neues(2), eine neue(3), einen neuen(4) und drei Paar(5) für den Urlaub gekauft!

Frau: Die roten(6) gefallen mir nicht mehr und das (7) passt mir nicht.

Mann: Du kaufst ein neues Kleid und das Kleid passt dir nicht? Hast du es nicht anprobiert?

Frau: Nein, ich hatte keine(8).

Mann: Du hattest keine(8).

Frau: Nein, ich hatte keine Zeit und jetzt kann ich es nicht mehr umtauschen. Ich kaufe mir im Urlaub ein neues Kleid. Ich nehme nur die(9) , den(10) mit. Ich brauche aber dringend noch eine neue(11) und einen kurzen(12).

Mann: Vielleicht schaust du zuerst mal in deinen(13). Dort hängen ungefähr 20 und 10(14).

Frau: Ja, aber diese(14) sind jetzt unmodern.

Mann: Also ich finde deine(14) nicht unmodern. Hier, schau mal in meinen Schrank.

Meine(15) sind fünf oder sechs Jahre alt. Ich brauche auch dringend neue(16).

Mittelstufe

Was ist die richtige Reihenfolge?

Rezept für Pizza-Brötchen

Auch Konservenbestände und Tiefkühltruhe vertragen eine Kontrolle der Verfallsdaten. Für alles, was am Limit ist und sich eignet, gibt es keine bessere Verwendung.

So unterschiedlich auch die Füllungen sein mögen, ich bedecke alle Pizzabrötchen gleich, mit reichlich Tomate und Reibekäse. Bei 200 Grad goldbraun überbacken, fertig.

Brötchen halbieren, weichen Teig herauspulen. Kann getrocknet und zu Semmelmehl verarbeitet werden.

Schauen Sie den Kühlschrank durch, für Pizza ist fast alles erlaubt, sogar kleinste Reste.

Das Innere füllen. Was zusammen passt, ist uns nicht unbekannt, Phantasie ist auch gefragt. Rohes sollte vorher angeschwitzt werden, bei Gegeratem ist es selten notwendig. Gewürze geben noch zusätzlichen Pfiff. Trauen Sie sich was.

Nie ausgeschlossen, dass man etwas findet, was bisher übersehen wurde. Davon trenne ich mich grundsätzlich ohne Kompromisse. Das würde ich Ihnen auch raten.

Zutaten, die man nicht auf Lager hat, können auf die Schnelle eingekauft werden.



Vorbereitung:

- 1.
- 2.
- 3.

Zubereitung:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Oberstufe

Was ist die richtige Reihenfolge?

Rezept für Schwäbische Maultaschen

Ca. 2 cm Teig zum Überlappen stehen lassen, mit Eigelb bestreichen, überklappen, gut andrücken.

Sie eignen sich auch hervorragend zum Einfrieren. Ergibt ca. 25 Stück.

Man kann sie nun in einer kräftigen Fleischbrühe mit braunen Zwiebeln u. Schnittlauch servieren, oder in der Pfanne, in Stücke geschnitten, rösten, evtl. noch 1 Ei drüber, mit Kartoffelsalat u. Kopfsalat anrichten.

Den Spinat lt. Vorschrift zubereiten, d.h. ca. 10 Minuten kochen. Das in kleine Stückchen geschn. Brötchen in etwas heissem Wasser einweichen, gut ausdrücken.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig aufrollen, mit der Fülle dick bestreichen, 2 x einrollen, abschneiden.

Alle Zutaten (ausser dem Nudelteig natürlich) in einer großen Schüssel gut vermengen. Das Brät ganz zum Schluss zugeben, es klebt ziemlich, darauf achten, dass es gut vermischt wird.

Herausnehmen und abtropfen lassen. Ich lege sie immer auf eine ganz leicht eingeölte Platte, so backen sie nicht fest.

Jetzt quer mit scharfen Messer pro Portion ca. 5 - 6 Maultaschen abschneiden, ins kochende Wasser geben u. ca. 10 Minuten ganz leicht köcheln, eher ziehen lassen.