

1. Schauen Sie sich den Text an. Welche Elemente hat der Text?

Kreuzen Sie an:

- Überschrift
- Zwischenüberschriften
- Bild(er)
- hervorgehobene Wörter (z. B. fett, unterstrichen, farbig markiert, kursiv)
- Ankreuzkästchen
- Absätze
- Aufzählungen
- Felder zum Eintragen von Informationen/Unterschreiben
- Sonstiges: _____

2. Um welche Textsorte handelt es sich?

3. Lesen Sie den Text im Tandem mehrmals halblaut, bis Sie ihn ohne Stockungen und mit guter Betonung lesen können. Klären Sie unbekannte Wörter und Abkürzungen gemeinsam.

4. Schauen Sie sich gemeinsam die Tabelle an, in der das Rezept eingetragen werden soll. Welche Spalten (senkrecht) und welche Zeilen (waagrecht) gibt es?

5. Tragen Sie die Informationen aus dem Text in die Tabelle ein.



Tauschen Sie sich mit Ihrem Partner/Ihrer Partnerin aus: Würde Ihnen dieses Gericht mit dieser Zubereitung schmecken?

Tauschen Sie sich aus: Kennen Sie ein anderes leckeres Gericht?

6. Tragen Sie ihr eigenes Rezept in die leere Tabelle („Eigenes Rezept“) ein.

Nudeln mit Hackfleischsoße

Zutaten für 2 Personen

250 g Hackfleisch, vom Rind

etwas Salz und Pfeffer

1/2 große Zwiebel

1 Paprika

1 Dose Tomate(n)

n. B. Kräuter, nach Wahl

Zutaten für 4 Personen

500 g Hackfleisch, vom Rind

etwas Salz und Pfeffer

1 große Zwiebel

2 Paprika

2 Dose Tomate(n)

n. B. Kräuter, nach Wahl



Benötigt werden ein Messer, ein Dosenöffner, eine Pfanne, ein Pfannenwender und ein Schneidbrett.

1. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne braten.
2. Die Zwiebel klein schneiden und in die Pfanne geben.
3. Die Paprika waschen und in Streifen schneiden.
4. Die Paprikastreifen in die Pfanne geben.
5. Die Tomaten aus der Dose mit dem Messer klein hacken und in die Pfanne geben.
6. Die Soße mit den gewünschten Kräutern abschmecken.

Guten Appetit!

Nudeln mit Hackfleisch-Soße

Erforderliche Arbeitsmittel und Geräte:

Messer	Dosenöffner

Zutaten für 4 Personen

500 g Hackfleisch, etwas Salz und Pfeffer, ...

	Zutat	Arbeitsschritt
1.	Hackfleisch	mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten
2.	Zwiebel(n)	
3.		
4.		
5.		
6.		

Eigenes Rezept

Erforderliche Arbeitsmittel und Geräte:

Zutaten für 2 Personen

	Zutat	Arbeitsschritt
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		