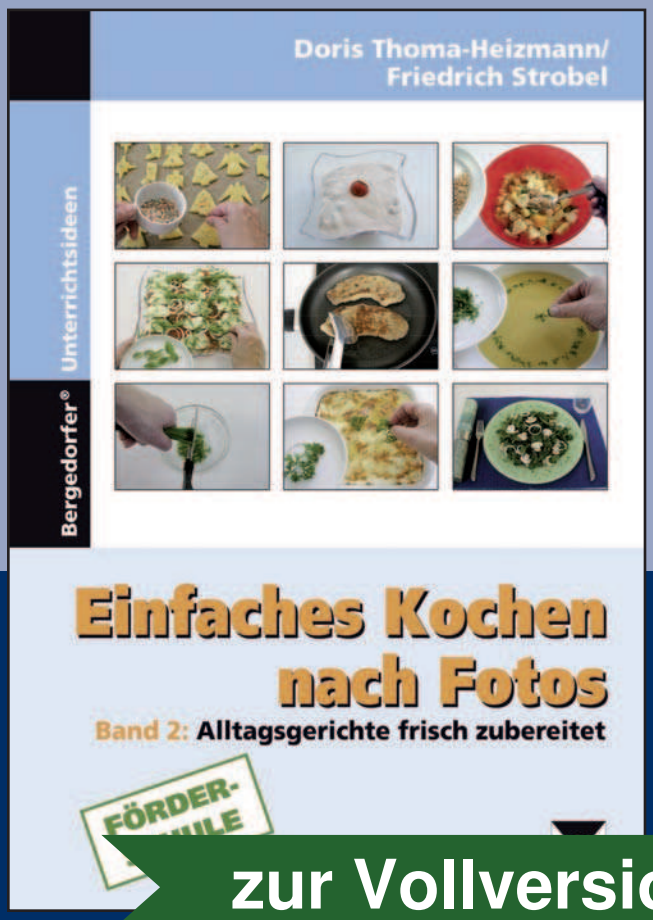
DOWNLOAD

Doris Thoma-Heizmann/Friedrich Strobel

Feldsalat mit Champignons/ Lasagne

Einfaches Kochen nach Fotos

VORSCHAU



Downloadauszug
aus dem Originaltitel:

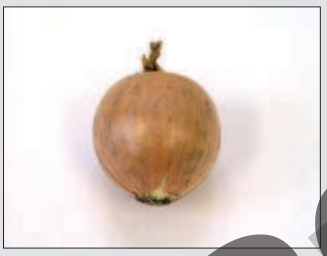
netzwerk
lernen

zur Vollversion

FELDSALAT MIT CHAMPIGNONS ①

Zutaten für 4 Personen

300 g Feldsalat
100 g Champignons
1 kleine Zwiebel
2 Esslöffel (EL) Essig (Balsamico bianco)
1/4 Teelöffel (TL) Salz
1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer
1/4 Teelöffel (TL) Zucker
4 Esslöffel (EL) Öl
Schnittlauch zum Garnieren



Download zur Ansicht
VORSCHAU

Arbeitsschritte

① Wurzel knapp abschneiden

② Schlechte Blätter entfernen

③ Feldsalat 3-mal in kaltem Wasser waschen

netzwerk lernen
zur Vollversion

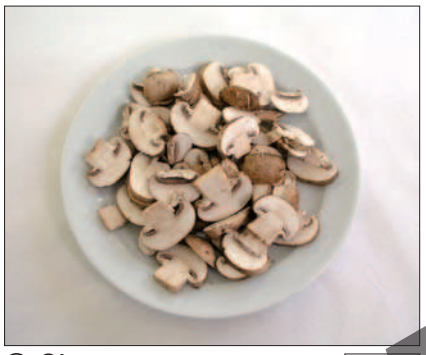
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

FELDSALAT MIT CHAMPIGNONS ②

④ Feldsalat in das Sieb geben

⑤ Sieb in die Salatschleuder geben

⑥ Feldsalat schleudern und bereitstellen



⑦ Champignons in Scheiben schneiden und bereitstellen

⑧ Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden und bereitstellen

⑨ Zwiebel in Ringe schneiden und bereitstellen

⑩ 2 Esslöffel (EL) Essig in die Salatschüssel geben

⑪ 1/4 Teelöffel (TL) Salz zugeben

⑫ 1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer zugeben

⑬ 1/4 Teelöffel (TL) Zucker zugeben

⑭ 4 Esslöffel (EL) Öl zugeben

⑮ Feldsalat zugeben

Download zur Ansicht

netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

FELDSALAT MIT CHAMPIGNONS ③

⑯ Feldsalat mit der Marinade vermischen

⑰ Champignonscheiben zugeben

⑱ Zwiebelringe zugeben

⑲ Champignons und Zwiebelringe vorsichtig unterheben

⑳ Eine Portion Salat auf einem Teller anrichten

㉑ Feldsalat mit den Schnittlauchröllchen garnieren

㉒ Guten Appetit!

Download zur Vorschau!

netzwerk lernen

zur Vollversion

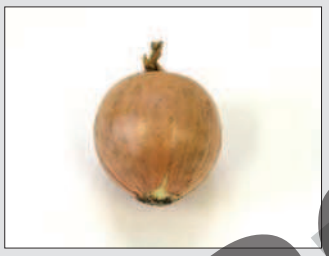
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

LASAGNE ①

Zutaten für 4 Personen

1 Packung Lasagneblätter (250 g)
40 g Butter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Karotte
150 g Mozzarella
1 Packung Tomaten in Stücken (500 g)
3 Esslöffel (EL) Öl
250 g gemischtes Hackfleisch
Petersilie zum Garnieren

Béchamelsoße:
1/2 l = 500 ml Milch
40 g Mehlschwitze
Salz
Pfeffer
80 g frisch geriebenen Parmesankäse

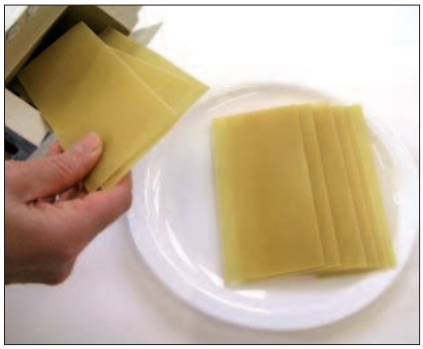


Download VORSCHAU zur Ansicht

netzwerk lernen
zur Vollversion

LASAGNE ②

Arbeitsschritte



① Lasagneblätter auf einem Teller bereitstellen

② Petersilienblätter waschen, abzupfen und zum Garnieren bereitstellen

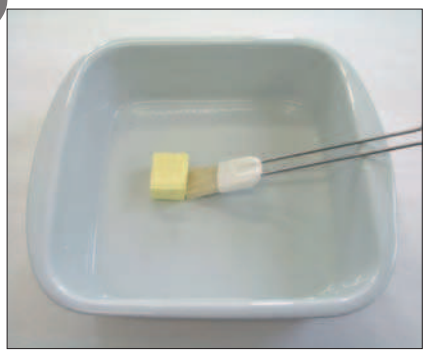
③ Zwiebel in Würfel schneiden und bereitstellen

④ 2 Knoblauchzehen schälen und bereitstellen

⑤ Karotte in Würfel schneiden und bereitstellen

⑥ 40 g Butter abwiegen

⑦ Butter in Stücke schneiden und kühl stellen



⑧ Auflaufform einfetten

⑨ Mozzarella in Scheiben schneiden und kühl stellen

⑩ Tomatenstücke in eine Schüssel geben und bereitstellen

⑪ 1/2 l = 500 ml Milch abmessen und bereitstellen

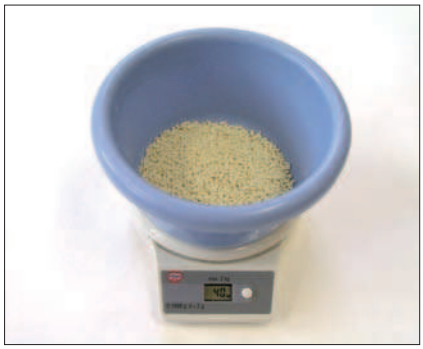
Download zur Ansicht

netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

LASAGNE ③



⑫ 40 g Mehlschwitze abwiegen

⑬ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben

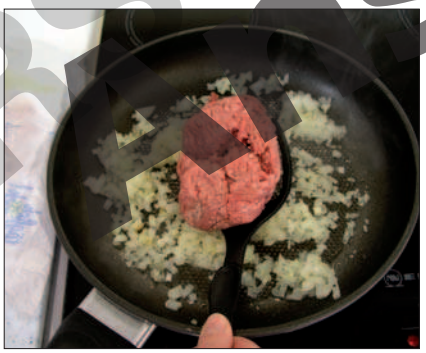
⑭ 1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer zugeben

⑮ 3 Esslöffel (EL) Öl in die Pfanne geben

⑯ Herdplatte auf Stufe 7 einschalten

⑰ Zwiebelwürfel zugeben

⑱ Knoblauch zugeben



⑲ Hackfleisch zugeben

⑳ Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch anbraten

㉑ Karotte zugeben

㉒ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben

㉓ 1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer zugeben

Download zur Ansicht

netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

LASAGNE ④

㉔ Tomatenstücke zugeben

㉕ Gewürze und Gemüse unterrühren und anbraten

㉖ Herdplatte auf Stufe 4 zurückschalten

㉗ Pfanne schließen

㉘ 20 Minuten kochen lassen und ab und zu umrühren

㉙ Herdplatte ausschalten

㉚ Milch in den Topf gießen

㉛ Herdplatte auf Stufe 8 einschalten

㉜ Die Milch zum Kochen bringen und die Mehlschwitze zugeben

㉝ Herdplatte ausschalten

㉞ Mehlschwitze unterrühren

㉟ Die Soße 1 Minute weiterrühren

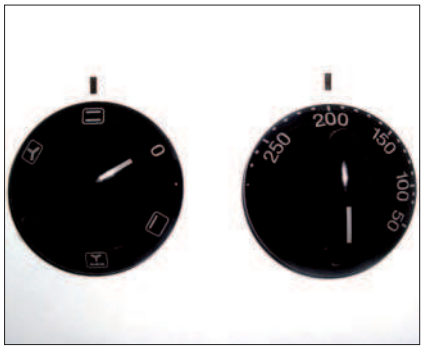
Download zur Ansicht

netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

LASAGNE ⑤



㊱ Backofen auf 200°C einschalten Ober-/Unterhitze

㊲ Pfanne öffnen

㊳ Soßen, Lasagneblätter und Auflaufform bereitstellen

㊴ Als erste Schicht Béchamelsoße einfüllen

㊵ Als zweite Schicht Lasagneblätter einlegen

㊶ Als dritte Schicht Fleischsoße einfüllen

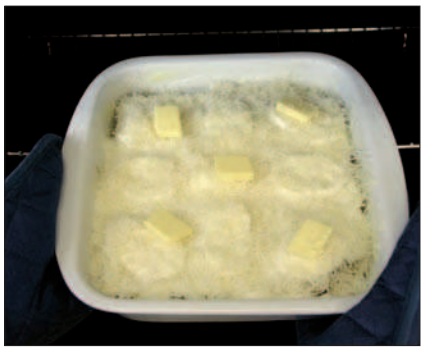
㊷ Auflaufform schichtweise mit Soßen und Lasagneblättern füllen

㊸ Als letzte Schicht mit Béchamelsoße abdecken

㊹ Lasagne mit Mozzarellascheiben belegen

㊺ Lasagne mit Parmesan bestreuen

㊻ Lasagne mit Butterstücken belegen



㊼ Lasagne in den Backofen schieben

Download zur Ansicht

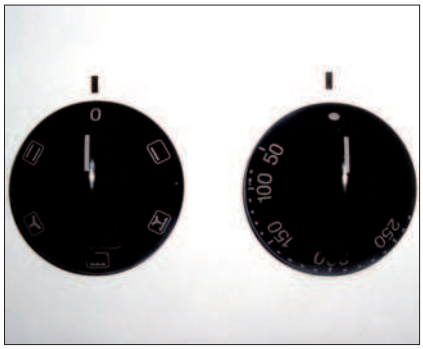
netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

LASAGNE ⑥

㊽ Lasagne 40 Minuten backen



㊾ Backofen ausschalten

㊿ Lasagne aus dem Backofen nehmen

(51) Lasagne mit Petersilie garnieren

(52) Guten Appetit!

Download VORSCHAU zur Ansicht

netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude