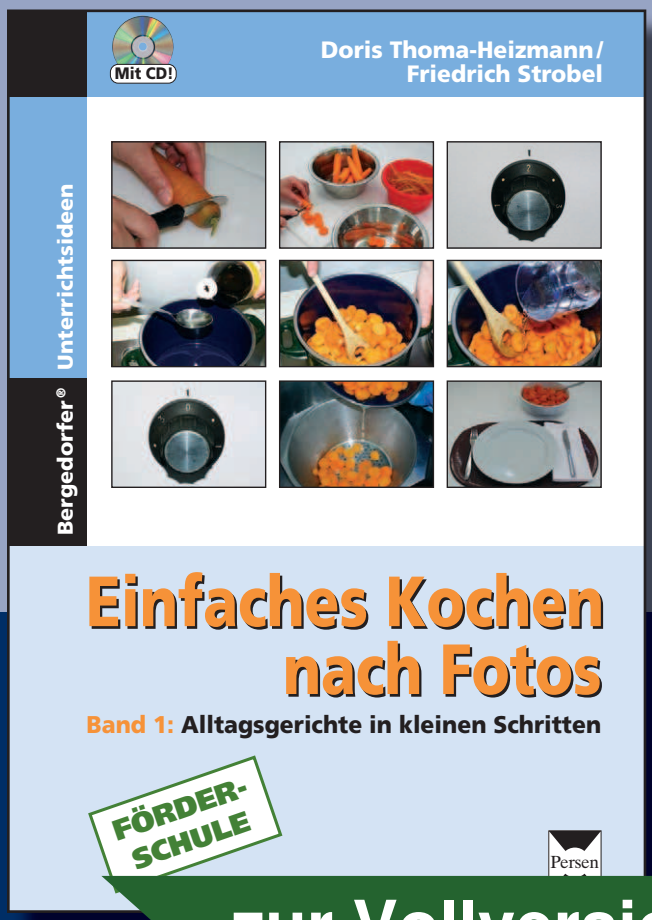
DOWNLOAD

Doris Thoma-Heizmann/Friedrich Strobel

Spaghetti und Schinken-Sahne-Soße

Einfaches Kochen nach Fotos

VORSCHAU



Downloadauszug
aus dem Originaltitel:

netzwerk lernen

zur Vollversion

SPAGHETTI ①

Zutaten für 2 Personen

250 g Spaghetti
2 l Wasser
2 Esslöffel (EL) Öl
1 Teelöffel (TL) Salz

Download Vorschau

Arbeitsschritte

① 2 l Wasser abmessen

② Wasser in den Topf gießen

③ Topf auf die Herdplatte stellen

④ Topf schließen

⑤ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten

⑥ Wasser zum Kochen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

SPAGHETTI ②

⑦ 2 Esslöffel (EL) Öl zugeben

⑧ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben

⑨ Packung aufschneiden

⑩ Spaghetti in das kochende Wasser geben

⑪ Herdplatte auf Stufe 2 zurückschalten

⑫ Spaghetti umrühren

⑬ 12 Minuten kochen

⑭ Herdplatte ausschalten

⑮ Spaghetti in ein Sieb schütten

⑯ Spaghetti mit 1/2 l Wasser abschrecken und abtropfen lassen

⑰ Spaghetti in einer Schüssel anrichten

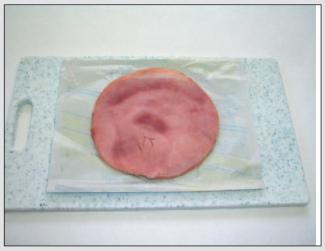
⑱ Guten Appetit

Download Ansicht
ZUR VOLLVERSION
netzwerk lernen
zur Vollversion

SCHINKEN-SAHNE-SOSSE (Carbonara) ①

Zutaten für 2 Personen

30 g Butter
100 g gekochter Schinken
100 g geriebener Parmesan (Käse)
1 Becher (200 g) Sahne
1/2 Teelöffel (TL) Salz
1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer
1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss (gemahlen)



Download zur Ansicht

Arbeitsschritte

① 30 g Butter abwiegen

② Schinken in Streifen schneiden

③ Schinkenstreifen in Würfel schneiden

④ Schinkenwürfel in eine Schüssel geben

⑤ Sahne öffnen

⑥ Käse-Packung öffnen

netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

SCHINKEN-SAHNE-SOSSE (Carbonara) ②

⑦ Herdplatte auf Stufe 1 einschlalten

⑧ Butter in den Topf geben

⑨ Sahne unterrühren

⑩ Parmesan zugeben

⑪ Käse verrühren

⑫ 1 Teelöffel (TL) Salz zugeben

⑬ 1 Messerspitze (Msp.) Pfeffer zugeben

⑭ 1 Messerspitze (Msp.) Muskatnuss zugeben

⑮ Gewürze unterrühren

⑯ Herdplatte auf Stufe 2 schalten

⑰ Schinkenwürfel zugeben

⑱ Alle Zutaten verrühren

Download Ausschnitt
netzwerk lernen
zur Vollversion

SCHINKEN-SAHNE-SOSSE (Carbonara) ③

⑲ Schinken 5 Minuten erwärmen

⑳ Herdplatte ausschalten

㉑ Soße anrichten

㉒ Guten Appetit

Download zur Ansicht