

Zeitangabe 

Kosten  

Ernährungsinfos

Allergierisiken: Gluten

Alternativen für Allergiker zu den herkömmlichen Produkten: Ersetzen Sie die Nudeln durch glutenfreie Nudeln.

Statt gemischtem Hack kann auch Rinderhack verwendet werden.

Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Garverfahren (Schmoren)
- Internationale Küche
- Zerkleinerungstechniken

In dem Rezept fehlen die Arbeitsgeräte, lassen Sie die Schüler diese eintragen:

Topf Sieb	Brett Messer Abfallschale Knoblauchpresse 2 EL 2 TL Messbecher Pfanne mit Deckel Pfannenwender Anrichteschirr/-besteck
--------------	---

VORSCHAU



Einkaufsliste für 4 Gruppen

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 kg gemischtes Hack | <input type="checkbox"/> Öl |
| <input type="checkbox"/> 4 Zwiebeln | <input type="checkbox"/> Oregano und Thymian, getrocknet |
| <input type="checkbox"/> 4 Knoblauchzehen | <input type="checkbox"/> 600 ml Gemüsebrühe |
| <input type="checkbox"/> 1 kg Nudeln | <input type="checkbox"/> Salz, Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> 4 × 70 g Tomatenmark | <input type="checkbox"/> Zucker |
| <input type="checkbox"/> 4 kleine Dosen gehackte Tomaten | <input type="checkbox"/> Mehl |