

- 
- A close-up photograph of two corn cobs resting on a metal grill. The corn is charred and cooked, with the husks partially removed, showing the golden kernels. The background is slightly blurred, showing the grill's structure and some red heat.

[illegible]

Die einzelnen Arbeitsschritte sind gut verständlich.
Man weiß immer, was zu tun ist.

AB: Mit Plan arbeiten 1

AES 9

② Fülle den Lückentext mit den passenden Begriffen.

Das Kochen mit einem Arbeitsplan hat viele . Man überlegt sich , was man wann macht. So hat man beim Kochen und die wird gut genutzt. Die einzelnen sind klar verständlich. Man verhindert, dass das Essen oder ist. Wenn man in der Gruppe arbeitet, werden die einzelnen Aufgaben sinnvoll .

③ Lies dir das Rezept genau durch.



[Spaghetti mit Tomatensoße](#)



④ Bringe die einzelnen Arbeitsschritte des Rezeptes in die richtige Reihenfolge. (1-9)

- ☐ Den Tisch decken.
- ☐ Das Tomatenmark hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- ☐ Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- ☐ Die Nudeln in ein Sieb gießen, abschrecken und abtropfen lassen.
- ☐ Das Wasser zum Kochen bringen.
- ☐ Einen Topf mit Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- ☐ Die Nudeln im Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.
- ☐ Auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.
- ☐ Mit Tomaten und Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln.