

K5-8 做菜

【本课重点】

做菜讲解

Kartoffel-Zucchini-Auflauf

【听说读写】【学生用书第 59 页练习 13】

Ein Kochrezept

- a. Vier Fotos passen zum Rezept. Welche?
- b. Bringen Sie die passenden Fotos in die richtige Reihenfolge.

Reihenfolge des Fotos: ___ ___ ___ ___

【题目解析】

- a. Vier Fotos passen zum Rezept. Welche?

Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Zutaten für 4 Personen

750g Kartoffeln

400g Zucchini

1 Zwiebel

1 Apfel

4 Eier

200g süße Sahne

3EL Butter

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

Vorbereitung

die Vorbereitung, die Vorbereitungen

Zwiebel schälen, schneiden und anbraten

Dann in eine Auflaufform füllen

Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden

Apfel schälen und in Scheiben schneiden

Zubereitung

Die Kartoffel-, Zucchini- und Apfelscheiben in die Auflaufform legen

Den Backofen auf 200°C vorheizen

Die Eier und die Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen

Estragon in feine Streifen schneiden und mit der Eiersahne verrühren

Das Ganze gleichmäßig über die Gemüse- und Apfelscheiben gießen

Auflaufform mit Deckel für ca. 20 Minuten in den Backofen stellen
(mittlere Schiene)

Danach Deckel wegnehmen. Nach ca. 30 Minuten ist der Auflauf fertig.

【听说读写】【学生用书第 59 页练习 13】

Ein Kochrezept

a. Vier Fotos passen zum Rezept. Welche?

b. Bringen Sie die passenden Fotos in die richtige Reihenfolge.

Reihenfolge des Fotos: ___ ___ ___ ___

【重点回顾】

做菜讲解

Kartoffel-Zucchini-Auflauf 土豆-西葫芦-西式煲菜

第六单元学习：

物主代词用法

家庭成员称呼