

**WAT Kochen: Zuhause Kochen (1)**  
 (Bei *Fie* abzugeben bis 18.5.20)

**Aufgaben:**

- 1) Begleite die Essenszubereitung in deinem Haushalt aktiv oder passiv. (Hilf mit!)
- 2) Erstelle Kochanleitungen, die die Zutaten und die Zubereitungsschritte beinhalten.
- 3) Notiere die Tätigkeiten, die du selbst erledigt hast.

Die Bratkartoffeln sind ein Beispiel, an dem du dich orientieren oder das du auch nachkochen kannst.

<b>Gericht/ Komponente:</b>	<b>Zutaten</b>	<b>allgemeine Zubereitungsschritte</b>	<b>Tätigkeiten, die du erledigt hast</b>
<b>Brat- kartoffeln</b>	300g Kartoffeln	- Kartoffeln schälen/kochen	- Kartoffeln schälen
	2 Zwiebeln	- Zwiebeln schälen/würfeln	- Petersilie aufstreuen
	ca. 6 Esslöffel ÖL	- Gekochte Kartoffeln	
	Salz, Pfeffer	in Scheiben schneiden	
	frische Petersilie	- Zwiebeln und gekochte	
		Kartoffeln in Öl anbraten	
		- Petersilie kleinschneiden	
		- mit Salz/Pfeffer würzen	
	- Petersilie aufstreuen		
<b>Gericht/ Komponente:</b>	<b>Zutaten</b>	<b>allgemeine Zubereitungsschritte</b>	<b>Tätigkeiten, die du erledigt hast</b>
<b>Gericht/ Komponente:</b>	<b>Zutaten</b>	<b>allgemeine Zubereitungsschritte</b>	<b>Tätigkeiten, die du erledigt hast</b>

**SIEHE AUCH BLATT 2**

