

Arbeitsblatt zur Akustischen Serialität AS

Was alles gehört NICHT in eine wunderbar schmeckende Sauce! Streiche die Zutaten durch!

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Butter

1 Gurke

3 große Tomaten

Salz

Zitrone

Pfeffer

Senf

Zucker

Basilikum

Mehl



Luigi, der große Kochmeister will für dich die beste Tomatensauce mit Spaghetti-Nudeln machen.

Leider hat der die Reihenfolge durcheinandergebracht! Hilf ihm die Abschnitte in die richtige Reihenfolge zu bringen!

Danach schneidet er die Tomaten in kleine Würfel und gibt sie zur Zwiebel und zum Knoblauch dazu.

Die Knoblauchzehe und die Zwiebel werden zusammen in einer Pfanne mit etwas Öl angeröstet.

Zuerst stellt Luigi einen großen Topf Wasser auf.

Zum Schluss gibt er noch Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und ein paar klein geschnittene Blätter Basilikum in die Soße hinein.

Anschließend gibt er große Tomaten kurz in das kochende Wasser, damit Luigi sie leicht schälen kann.

Luigi schneidet eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe klein.

Luigi fischt die Tomaten raus und gibt die Spaghetti Nudeln rein. Sobald diese fertig gekocht sind, werden sie in ein Sieb gegeben.