



Nicos Weg | A1

Manuskript und Wortschatz

(12) Lebensmittel | Wie viel Mehl?

Nico und Inge wollen nach ihrem Einkauf auf dem Markt noch einmal versuchen, etwas Leckeres zu essen zu zaubern. Kochen kann doch nicht so schwer sein, oder? Wozu gibt es denn Rezeptbücher ...

Manuskript

INGE:

Ja! Das sieht gut aus. Diesmal schaffen wir das. So schwer ist Kochen doch nicht. Zwiebeln schneiden ... Das mache ich. Du schneidest den Feta-Käse in kleine Stücke.

NICO:

Alles?

INGE:

Ja, wir brauchen 250 Gramm. Danach **schneidest** du die Tomaten und den Schinken **klein**. Und **zum Schluss** legst du alles auf den Pizzateig. Schau mal. Hier im **Kochbuch steht**: Schneiden Sie zuerst den Käse klein, schneiden Sie dann die Tomaten und den Schinken in **Würfel**, legen Sie alles auf die Pizza und schieben Sie die Pizza für 20 Minuten bei 180 **Grad** in den **Ofen**.

NICO:

Okay.

INGE:

Meine Schwester kann sehr gut kochen und **backen**. Ich leider nicht.

NICO:

Ich auch nicht. Aber Pizza backen ist **leicht**!

INGE:

Ja.

MAX/TAREK:

Guten Appetit.



Nicos Weg | A1

Manuskript und Wortschatz

Wortschatz (aus Manuskript und Lektion)

(etwas) backen – to bake (something)

backt/bäckt, backte, hat gebacken

etwas bestreuen – to sprinkle (something)

bestreut, bestreute, hat bestreut

etwas braten – to fry something

brät, brät, hat gebraten

circa – roughly; circa

Abkürzung: ca.

die Form, die Formen – baking pan; tray

das Gewürz, die Gewürze – spice

gießen – to pour; to water

gießt, goss, hat gegossen

das Grad, die Grade (nach Zahl: Grad) – degree

der Knoblauch – garlic

nur Singular

das Kochbuch, die Kochbücher – cookbook

leicht – easy

leichter, am leichtesten

die Margarine, die Margarinen – margarine

die Mischung, die Mischungen – mixture; mix; combination

der Nudelauflauf, die Nudelaufläufe – pasta casserole

der Ofen, die Öfen – oven

Kurzform von: Backofen

die Paprika, die Paprika – bell pepper; capsicum



Nicos Weg | A1

Manuskript und Wortschatz

die Pfanne, die Pfannen – pan

der Pfeffer – pepper

nur Singular

das Rezept, die Rezepte – recipe

die Sahne – cream

nur Singular

das Salz – salt

hier nur Singular

etwas schälen – to peel something

schält, schälte, hat geschält

die Scheibe, die Scheiben – slice

etwas schneiden – to cut something

schneidet, schnitt, hat geschnitten

etwas klein schneiden – to cut something into small pieces; to dice something

schneidet, schnitt, hat geschnitten

schwer – difficult

schwerer, am schwersten

etwas servieren – to serve something

serviert, servierte, hat serviert

stehen – to say (referencing something printed)

steht, stand, hat gestanden

der Streifen, die Streifen – strip; band

der Teig, die Teige – dough; batter

der Tofu – tofu

nur Singular

etwas verrühren – to stir something

verrührt, verrührte, hat verrührt



Nicos Weg | A1

Manuskript und Wortschatz

der Würfel, die Würfel – dice; cube

(etwas) würzen – to season (something)

würzt, würzte, hat gewürzt

zum Schluss – at the end

die Zutat, die Zutaten – ingredient

die Zwiebel, die Zwiebeln – onion