

Gemüse

LEICHT PLUS AUDIO

- 1 die Karotte, -n
(auch: die Möhre, -n)
- 2 der Brokkoli, -/s
- 3 die/der Paprika, -/s
- 4 der Blumenkohl, -e
- 5 die Frühlingszwiebel, -n
- 6 die Aubergine, -n *franz.*
- 7 die Zucchini, - *ital.*
- 8 die Bohne, -n
- 9 die Gurke, -n
- 10 der Knoblauch
- 11 die Erbse, -n
- 12 der Champignon, -s *franz.*
- 13 die Zwiebel, -n
- 14 der (Blatt-)Salat, -e



1. Verschiedene Gerichte	L
Was passt? → Setzen Sie ein!	
Zwiebeln – Karotten – Blumenkohl – Champignons – Gurke – Paprika – Brokkoli	
1. Für die Pilzpfanne brauchen wir noch mehr	
2. In den Salat können wir noch ein paar schneiden und auch eine rote, oder?	
3. Oje, ich muss immer weinen, wenn ich schneide.	
4. Aus dem <u>Blumenkohl</u> könnten wir eine leckere Suppe machen.	
5. Für die Wok-Pfanne brauchen wir noch etwas Grünes. Wie wäre es mit dem	
6. Die habe ich, ehrlich gesagt, nicht zum Essen gekauft, sondern um sie mir in Scheiben auf die Augen zu legen.	

2. In der Küche	M
Was macht man mit dem Gemüse vor oder beim Kochen? → Verbinden Sie!	
1. Zwiebeln muss	A und dann entkernen.
2. Den Salat sollte man	B waschen und dann trocken schleudern.
3. Champignons	C man immer zuerst schälen.
4. Frühlingszwiebeln kann man in dünne	D pressen.
5. Paprika sollte man halbieren	E Scheiben schneiden.
6. Knoblauch kann man mit einer Presse	F muss man putzen.

Lösungen: _____

1. Champignons
2. Karotten, Paprika
3. Zwiebeln
4. Zucchini
5. Brokkoli
6. Gurke