

Das Klassenkochbuch

1. Wähl ein Essen aus, zu dem du in einem Computer Schreibprogramm auf einer A4-Seite ein Rezept gestalten möchtest.
2. Gestalte auf der Seite eine schöne Überschrift mit dem Namen der gewählten Speise.
3. Füge ein Foto der gewählten Speise ein.
4. Füge in einer Tabelle die benötigten Zutaten und Mengenangaben ein.
5. Schreibe die Arbeitsschritte zum Anfertigen oder Kochen der gewählten Speise auf und nummeriere sie der Reihenfolge nach durch.
6. Füge in einem Textfeld einen kurzen Spruch mit ein, der zu deiner Speise oder dem Essen allgemein passt.
7. Füge einen schönen Seitenrahmen deiner Rezeptseite hinzu.

Beispiel:

Pizza Margherita

Menge	Zutaten
200g	Pizzateig
150g	Mozzarella
½ Bund	Basilikum
	Salz, Pfeffer
½	Knoblauchzehe
225g	Geschälte Tomaten aus der Dose
½ Teelöffel	Zucker
1 ½ Esslöffel	Olivenöl

1.

Backofen auf 250 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit vorheizen.

2.

Für die Sauce Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten dann die geschälten Tomaten hinzufügen und zerdrücken. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und 8-10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

3.

Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Basilikum in Streifen schneiden. Pizzateig halbieren und jede Portion ca. 1 cm dick ausrollen. Mit Tomatensauce dünn bestreichen und dann Mozzarella auf Tomatensauce verteilen.

4.

Pizza einzeln auf Backpapier legen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

5.

Pizza aus dem Ofen holen. Mit Basilikum bestreuen und Salz und Pfeffer würzen.

Hab Sonne im Herzen und Pizza im Bauch, denn dann bist du glücklich und satt bist du auch.

