

Ich koche mein Lieblingsgericht

Texte



Text 1

Eines meiner Lieblingsgerichte ist Spaghetti mit Tomatensoße und natürlich mit viel, viel Knoblauch. Dazu brauche ich ein paar Spaghetti, einige Tomaten, eine Zwiebel, in meinem Fall viel Knoblauch. Einen guten Käse, ein bisschen Olivenöl und ein bisschen Sahne für den Geschmack. Zuerst wasche ich die Tomaten. Das ist wichtig und das muss man mit jedem Gemüse machen. Danach schäle ich die Zwiebel und ich schäle den Knoblauch. Dann schneide ich auf einem Brett mit einem scharfen Messer den Knoblauch in dünne Scheiben, die Zwiebel in kleine Würfel und auch die Tomaten in kleine Würfel. Das gibt unsere Soße. Dann mache ich ein bisschen Fett in der Pfanne heiß. Nur ein bisschen. Das genügt. Nun brate ich die Zwiebeln und den Knoblauch und danach füge ich die Tomatenwürfel hinzu. Jetzt habe ich die Tomaten hinzu gegeben. Das muss jetzt ein bisschen kochen. Ich gebe noch ein bisschen Salz hinzu und später schmecke ich das noch mit ein bisschen Sahne ab. Jetzt braucht es nur noch heißes Wasser für die Nudeln. Jetzt habe ich die Sahne hinzugefügt und lasse es noch ein bisschen kochen. Aber es sieht schon sehr lecker aus. Mann, habe ich Hunger. Ich warte jetzt auf die Nudeln. Das Wasser kocht noch nicht. Dann müssen nur noch die Nudeln kochen und ich mische die Soße und die Nudeln. Das Wasser kocht, die Nudeln sind im Topf und jetzt muss ich nur noch acht - zehn Minuten warten. Und fertig ist mein Mittagessen. Guten Appetit.

Text 2

Ich koche heute eine Blumenkohlsuppe. Dafür koche ich zuerst einige Knochen aus. Die Knochen habe ich gekauft, weil ich drei Hunde habe und ihnen schmecken die Knochen sehr gut. Für meine Blumenkohlsuppe brauche ich natürlich Blumenkohl. Der Blumenkohl ist schon gewaschen und in kleine Stücke zerlegt. Und ich brauche Petersilie für den Geschmack und ich brauche Sahne. Ich werde noch ein bisschen Karotte hinzufügen. So...ich glaube, die Knochen sind jetzt gut ausgekocht. Ja, es riecht sehr gut und die Knochen bekommen jetzt die Hunde. Jetzt kann ich mit dem Gemüse weiter machen. Ich werde jetzt den Blumenkohl und die Petersilie ein bisschen kleiner machen. Dazu benutze ich ein Messer und ein Brett. Und danach kommt das alles in den Topf und es wird ein bisschen kochen. Jetzt ist alles im Topf. Ich habe noch ein bisschen Curry und ganz viel Chile hinzu gegeben, weil ich mag Chile sehr gerne. Das macht meine Suppe ein bisschen schärfer. Und das musst jetzt alles gut kochen und dann wird das ein ganz, ganz leckeres Essen. Und fertig ist die Blumenkohlsuppe. Guten Appetit, lasst es euch schmecken.