



Der Gemüseburger

Cadre européen de référence (niv.A1)

CO	comprendre les consignes simples d'une recette de cuisine
EO	

Supports :  document sonore
exercices en ligne

Objectifs : être capable de nommer des ingrédients, être capable de distinguer les étapes d'une recette.

Schau mal. Ich habe ein super Rezept gefunden! Komm mit, wir gehen in die Küche und bereiten den Gemüseburger zu!

- 250g Grünkernschrot
- ½ l Wasser
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- Petersilie
- Schnittlauch
- 2 Karotten
- 1 Zucchini
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Brötchen
- Salat
- Tomate
- Käse

Und wie bereiten wir die Burger zu ?

1. Das Grünkernschrot 5 Minuten in Wasser kochen.
2. Die Zwiebel, die Petersilie, den Schnittlauch, die Karotten und die Zucchini schneiden.
3. Alles mit einem Ei, Salz und Pfeffer mischen.
4. Bratlinge formen und anbraten.
5. Den Bratling in einem Brötchen mit Salat, Tomate und Käse servieren.
6. Fertig ist der Gemüseburger - Guten Appetit!

Lexique :

der Gemüseburger – burger aux légumes
der Bratling – la boulette
das Grünkernschrot – épeautre vert séché
das Wasser – l'eau
das Ei / die Eier – l'oeuf
die Zwiebel / die Zwiebeln – l'oignon
die Petersilie – le persil
der Schnittlauch – la ciboulette
die Karotte / die Karotten – la carotte
die Zucchini / die Zucchini – la courgette
das Salz – le sel
der Pfeffer – le poivre
das Öl – l'huile
das Brötchen / die Brötchen – petit pain
der Käse – le fromage