



DOWNLOAD

Denise Reinholdt

Italienische Tomatensuppe

Rezept und Zubereitung

Downloadauszug
aus dem Originaltitel:



Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den **Einsatz im eigenen Unterricht** zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, **nicht jedoch für** einen schulweiten Einsatz und Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte (einschließlich aber nicht beschränkt auf Kollegen), für die Veröffentlichung im Internet oder in (Schul-)Intranets oder einen weiteren kommerziellen Gebrauch.

Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.


Verstöße gegen diese Lizenzbedingungen werden strafrechtlich verfolgt.


Download
zur Ansicht


Erläuterungen zum Rezeptteil

Sie finden in den Unterrichtshinweisen zu den Rezepten zwei Symbole, die Auskunft über Dauer und Kosten eines Rezepts geben sollen:

Zeitangaben

 Blitzrezept (15–30 min)

 1 Stunde (45–60 min)

 Doppelstunde (90 min)

Diese Zeitangaben gelten für Zubereitung und Garzeit bei geübten Schülern, die die Abläufe in der Schulküche beherrschen.

Preisangaben

 bis 50 Cent

 bis 1 €

 bis 1,50 €

Diese Kosten gelten pro Person in einer 4er-Gruppe. Spezielle Lebensmittel für Allergiker und die in den Unterrichtshinweisen vorgeschlagenen Variationen/Beilagen sind nicht in der Kalkulation enthalten.

Ernährungsinfos

Hier finden Sie Hinweise auf Zutaten, die für Allergiker bedenklich sein könnten. Ich habe dabei jedoch nur folgende Nahrungsmittelallergien gekennzeichnet, da sie mir im Alltag mit Schülern am häufigsten begegnet sind:

- Milchprodukte
- Gluten (Zöliakie)
- Erdnüsse/Nüsse allgemein

Darüber hinaus gibt es eine große Anzahl weiterer Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten (z. B. Äpfel, Gewürze ...). Mein Tipp: Da ich kein Risiko eingehen möchte, frage ich immer am Anfang des Schuljahres in einem Elternbrief ab, ob Nahrungsmittelallergien bestehen. Diese werden dann bei der Auswahl der Rezepte beachtet.

Neben dem Problem Allergien sollte man beachten, dass Schüler teilweise aus religiösen und/oder ethischen Gründen auf Fleisch bzw. Schweinefleisch verzichten. Durch gute Absprache und Planung ist es möglich, den Einkauf so zu erledigen, dass auch diese kleinen Einschränkungen problemlos gemeistert werden können.

Das Rezept im Unterricht

An dieser Stelle finden Sie Vorschläge zur Einordnung in unterrichtliche Lehrplanthemen. Manche Rezepte bieten sich dabei besonders gut für diese Themen an oder sind bereits in den vorangegangenen Unterrichtsvorschlägen zu dem Themenfeld eingearbeitet. Sie finden hier beispielsweise Informationen, was bei der Zubereitung besonders zu beachten ist und teilweise auch Unterrichtsideen, mit denen man das Rezept im Unterrichtsgespräch noch weiter aufarbeiten kann.

Einkaufsliste

An dieser Stelle finden Sie eine Einkaufsliste für die Zubereitung für vier Gruppen à jeweils vier Personen, also 16 Portionen. Diese Einkaufslisten sind die Grundlage der Berechnung für die Preiskennzeichnung. Die Einkaufsliste enthält nur die Lebensmittel, die in der Zutatenliste genannt werden. Darüber hinausgehende Tipps oder Beilagen sind in der Auflistung meist nicht enthalten und müssen nach Wunsch ergänzt werden.

Zeitangabe  

Kosten   

Ernährungsinfos

Allergierisiken: Milchprodukte

Alternativen für Allergiker zu den herkömmlichen Produkten: Sahne kann man durch Sojasahne ersetzen und statt Butter dünstet man Knoblauch und Zwiebeln in reiner Pflanzenmargarine oder in Öl (Olivenöl).

Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Garverfahren
- Internationale Küche/saisonale Küche
- Alternative Ernährungsformen (Vegetarismus)
- Zerkleinerungstechniken (Pürierstab)
- Vorbereitungsarbeiten (Tomaten häuten)

Diese Suppe ist eines der wenigen Rezepte, in denen die Tomaten gehäutet werden. Wenn keine vollreifen Tomaten zu bekommen sind, dann eignet sich auch die Verwendung von einer großen Dose gehäuteter (geschälter) Tomaten mit Saft. Wem die Suppe aus frischen Tomaten durch die verwendete Sahne etwas zu blass und sanft ist, der kann sie mit etwas Tomatenmark verstärken.

Interessant ist der Vergleich der deutschen Tomatensuppe (Helgoländer Tomatensuppe), die auf einer Mehlschwitze und Tomatenmark basiert, und der italienischen Tomatensuppe aus „echten“ Tomaten und italienischen Kräutern. Neben den im Rezept erwähnten gerösteten Pinienkernen eignen sich auch gehackte Mandeln als Alternative und folgende „Knusperauflagen“:

Käsechips aus dem Backofen

Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kleine Häufchen aus je 1 TL Reibekäse mit genügend Abstand auf das Backblech legen. 5–10 min backen, bis der geschmolzene Käse kräftig Blasen wirft und zu knusprigen Chips auskühlen lassen.

Croutons

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, eine Knoblauchzehe halbieren und mit in die Butter geben. Dann 2 Scheiben Toastbrot würfeln und in der Pfanne langsam knusprig braten. Die Knoblauchzehe entfernen, bevor sie dunkel wird.



Einkaufsliste für 4 Gruppen

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 4 kg vollreife Tomaten | <input type="checkbox"/> getrockneter Thymian |
| <input type="checkbox"/> 4 Zwiebeln | <input type="checkbox"/> 400 g Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> 8 Knoblauchzehen | <input type="checkbox"/> Zucker |
| <input type="checkbox"/> 200 g Butter | <input type="checkbox"/> Salz, Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> 2 Töpfe Basilikum | |

Italienische Tomatensuppe

4 Portionen	Zutaten	2 Portionen	Arbeitsschritte	Geräte
1 kg 1 2 50 g 100 ml 1 EL	vollreife Tomaten 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen Butter Wasser Thymian	500 g $\frac{1}{2}$ 1 1 TL	<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten vom Stielansatz befreien und einritzen, anschließend mit kochendem Wasser überbrühen kurz ziehen lassen und abschrecken. Dadurch lässt sich nun die Haut leicht abziehen. • Tomaten halbieren, entkernen und grob würfeln. • Zwiebel enthäuten und würfeln, Knoblauch schälen und hacken. • Butter in einem Topf schmelzen, darin bei niedriger Hitze Zwiebel und Knoblauch andünsten. • Tomaten und Thymian in den Topf geben, Wasser angießen. Deckel aufsetzen und 10 min schwach köcheln lassen. 	Brett Schüssel Abfallschale kleines Messer großes Messer Topf mit Deckel Kochlöffel EL Abschmecklöffel
$\frac{1}{2}$ Topf 100 g 1 TL	Basilikum Schlagsahne Zucker Salz, Pfeffer Pinienkerne	$\frac{1}{4}$ Topf 50 ml $\frac{1}{2}$ TL	<ul style="list-style-type: none"> • Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden. • Sahne und Basilikum zur Suppe geben und alles mit einem Pürierstab aufquirlen. • Die Suppe mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. • Pinienkerne rösten. 	TL Messbecher Handrührgerät mit Pürierstab Anrichtegeschirr/-besteck



Wer möchte, bestreut die Suppe mit gerösteten Pinienkernen, Mandelsplittern, Croutons oder Käsechips.
Tipp: Kerne und Nüsse ohne Fett in der trockenen Pfanne rösten. Ausschalten, sobald die Pfanne heiß ist, und immer schwenken, sonst verbrennen die Nüsse schnell. Achtung, nicht aus der Pfanne naschen, sehr heiß!
 Man kann die Kerne auch in kurzen Intervallen auf einem Teller ausgebreitet in der Mikrowelle rösten. Dabei gilt: Immer wieder in kurzen Abständen öffnen, gucken, rühren!



PERSEN Alles für ein leichteres Lehrerleben!

Weitere Downloads, E-Books und Print-Titel des umfangreichen Persen-Verlagsprogramms finden Sie unter www.persen.de

Hat Ihnen dieser Download gefallen? Dann geben Sie jetzt auf www.persen.de direkt bei dem Produkt Ihre Bewertung ab und teilen Sie anderen Kunden Ihre Erfahrungen mit.



Download
zur Ansicht

© 2015 Persen Verlag, Hamburg
AAP Lehrerfachverlage GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werks ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlags.

Sind Internetadressen in diesem Werk angegeben, wurden diese vom Verlag sorgfältig geprüft. Da wir auf die externen Seiten weder inhaltliche noch gestalterische Einflussmöglichkeiten haben, können wir nicht garantieren, dass die Inhalte zu einem späteren Zeitpunkt noch dieselben sind wie zum Zeitpunkt der Drucklegung. Der Persen Verlag übernimmt deshalb keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Internetseiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind, und schließt jegliche Haftung aus.

Grafik: Cover/Foto © Paulista – fotolia.com, Afrika Studio – fotolia.com, Hoda Bogdan – fotolia.com, Jürgen Fächle – fotolia.com, Jeanette Dietl – fotolia.com, Murat Sabatli – fotolia.com

Illustration: Mele Brink, Julia Flasche

Satz: Satzpunkt Ursula Ewert GmbH

Bestellnr.: 23445DA25

www.persen.de