

Essen und Trinken

Οι μαθητές της Β΄ Τάξης και με αφορμή το μάθημά τους, έγραψαν συνταγές, τιμοκαταλόγους, διαλόγους και ζωγράρισαν μεγάλη χαρά αφίσες με θέμα «φαγητά και ροφήματα».



Das Spiegelei



Die Pommes



Das Fischfilet



Das Reis



Die Bratwurst



DAS OBST



DAS KUCHEN



DIE HAMBURGER



DAS BROT



Die MARMELADE



DIE SCHOKOLADE





das Broccoli



das Gemüse



das
Hähnchen



die Bratkartoffeln

das Reis

das
Reis



das
Reis

das Reis

Neena Kuppala Ranthiras B's

Guten Appetit!

das Hähnchen	der Tee	
	der Apfel	
die Brotkrumen	das Obst	
der Fisch	die Pasta	
	die Cola	
die Bonbons	der Kuchen	
das Schokolad		

M. Anna
Friedrichs
2020

Kartoffelpuffer (für 4 Personen):

1 kg große Kartoffeln
 3 Zwiebeln
 8 EL (Esslöffel) Mehl
 2 Eier
 Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min / einfach

Kartoffeln schälen und reiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln klein schneiden und dazugeben. Eier und Mehl dazugeben. Alles gut vermischen. Dann 2 EL Öl in die Pfanne geben und 2-3 Minuten Kartoffelpuffer anrösten in der Pfanne.

backen. Fertige Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und dann Guten Appetit!

Kartoffelpuffer heißen auch Reibebraten (in Deutschland), Reibebratschi (in Österreich) oder Röstli (in der Schweiz).

Kartoffelpuffer

Guten Appetit!

Guten Appetit!

Epidora Kapanos



Guten Appetit! Tajana Bivaj 02



Das Bier



Der Brüll





Das Sandwich

Die Pommes




Die Flügel

Amstels Käse




das Hähnchen


das Bier




die Bouletten




der Weiswein





die Bratwurst mit Pommes




das Jägerschnitzel




die Fische


das Spiegelei




das Brot




die Bouletten




das Obst




der Fisch



die Schokolade



das Eis



die Pommes

Oliver Tajana 03

