

Brennnessel-Pesto

Aufgabe 1

Diese Zutaten brauchst du für eine Portion Brennnessel-Pesto. Du willst aber **zwei** Portionen machen. Wie viel brauchst du dann von jeder Zutat?

Zutaten für eine Portion Brennnessel - Pesto:

125 Gramm Brennnesseln
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
50 Gramm Parmesan gerieben
100 Milliliter Olivenöl

Zutaten für **zwei** Portionen

— Gramm Brennnesseln
— Knoblauchzehen
— Prisen Salz
— Gramm Parmesan
— Milliliter Olivenöl



Brennnessel-Pesto

Aufgabe 2

Diese Zutaten brauchst du für eine Portion Brennnessel-Pesto. Du willst aber zwei Portionen machen. Wie viel brauchst du dann von jeder Zutat?

Zutaten für eine Portion Brennnessel - Pesto:

125 Gramm Brennnesseln
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
50 Gramm Parmesan gerieben
100 Milliliter Olivenöl

Zutaten für **alle Kinder in deiner Klasse**

— Gramm Brennnesseln
— Knoblauchzehen
— Prisen Salz
— Gramm Parmesan
— Milliliter Olivenöl



Brennnessel-Pesto

Aufgabe 3

Du hast nicht alle Zutaten zuhause. Schreibe einen Einkaufszettel. Rechne dabei gleich in Packungen um. Unten steht, wie viel Gramm in einer Packung sind. Die Brennnesseln werden in der Natur gesammelt.

Diese Zutaten hast du zuhause:

200 Gramm Brennnesseln
Genug Salz
1 Knoblauchzehe
25 Gramm Parmesan
100 Milliliter Olivenöl

Diese Zutaten brauchst du:

500 Gramm Brennnesseln
1 Teelöffel Salz
5 Stück Knoblauchzehen
200 Gramm Parmesan
400 Milliliter Olivenöl

Packungsgrößen:

1 Packung Parmesan
= 125 Gramm

1 Packung Knoblauch
= 3 Knoblauch-Knollen

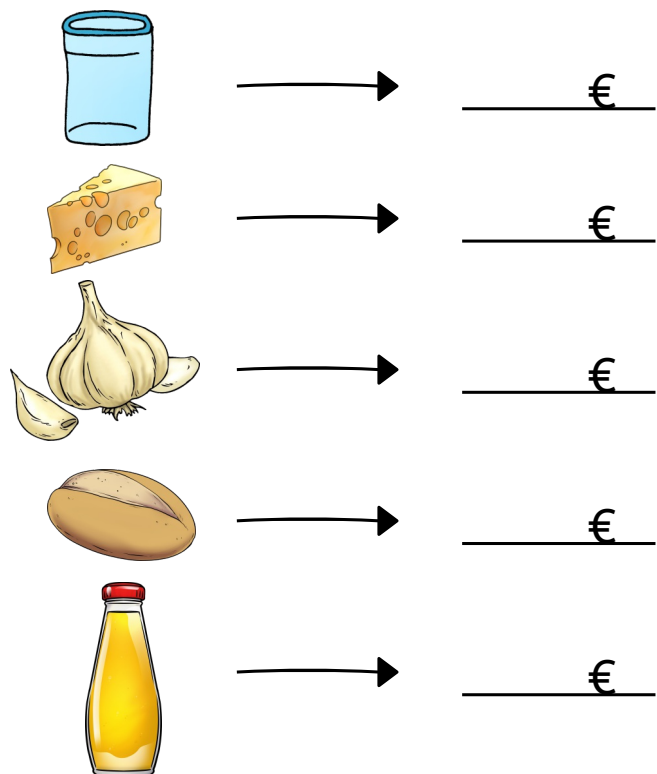
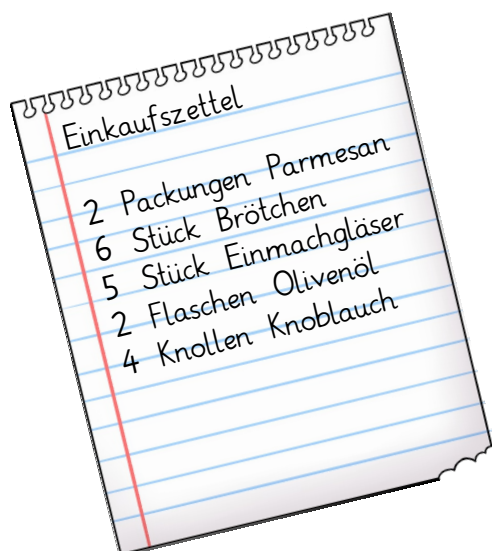
1 Flasche Olivenöl
= 250 Milliliter



Brennnessel-Pesto

Aufgabe 4

Im Supermarkt legst du alles, was auf deinem Einkaufszettel steht, in den Einkaufswagen. Wie viel musst du dafür insgesamt bezahlen?



Insgesamt: _____ €

Brennnessel-Pesto

Zutaten:

500 g Brennnessel
5 Knoblauchzehen
200 g Parmesan gerieben
1 TL Salz
400 ml Olivenöl

Das brauchst du:

Waage
Messer
Schüssel
Einmachgläser
Etiketten

Zubereitung

- 1 Brennnesseln gut waschen und trocken tupfen. Mit einem Messer fein hacken. Handschuhe nicht vergessen! Presse die Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse.
- 2 Gib alle Zutaten in eine Schüssel und püriere sie mit einem Pürierstab.
- 3 Fülle das Pesto in saubere Einmachgläser und verschließe sie fest.
- 4 Gestalte schöne Etiketten und beklebe die Gläser damit.

Dein Pesto ist 2 bis 3 Wochen im Kühlschrank haltbar.



Quelle: gutekueche.at