

# Inhalt

<b>Zu diesem Buch</b>	<b>6</b>
<b>Didaktische Konzeption</b>	<b>7</b>
<b>Methodische Konzeption</b>	<b>8</b>
<b>Rezeptteil</b>	<b>9</b>
<b>Inhaltsverzeichnis Rezepte</b>	<b>10</b>
<b>Erklärung der Symbole und Maßeinheiten</b>	<b>12</b>
<b>Küchengeräte</b>	<b>13</b>
<b>• Warme Gerichte</b>	<b>14</b>
Schinken-Omelett	15
Toast Hawaii	16
Pellkartoffeln mit Kräuterquark	18
Spaghetti mit Tomatensauce	20
Kartoffelsuppe mit Sahne	22
Schinken-Nudeln	24
Zwiebelkuchen	26
Kartoffelauflauf mit Lauch	28
Würstchen-Gulasch	30
Pizza Salami	32
<b>• Salate, Salate</b>	<b>34</b>
Käse-Wurst Salat	35
Tomaten-Paprika Salat	36
Tzaziki	37
Nudelsalat	38
Kartoffelsalat	40
<b>• Nachspeisen</b>	<b>42</b>
Erdbeer-Milch	43
Bananen-Milch	44
Obstsalat mit Sahne	45
Kirsch-Auflauf	46