

Kräuter

Kräuter und Gewürze

Gewürze



Lies die Infos und trage die richtigen Namen ein:

Dieses Gewürz macht die Speisen scharf.	<u>C</u> <u>H</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>I</u>
Es wird oft für Pizza und Pasta verwendet.	<u>B</u> <u>A</u> <u>S</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>I</u> <u>K</u> <u>U</u> <u>M</u>
Die langen, dünnen Röhrchen wachsen auch in unserem Garten.	<u>S</u> <u>C</u> <u>H</u> <u>N</u> <u>I</u> <u>T</u> <u>T</u> <u>L</u> <u>A</u> <u>U</u> <u>C</u> <u>H</u>
Dieses Gewürz fügt man Kuchen- und Plätzchenteig bei.	<u>V</u> <u>A</u> <u>N</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>L</u> <u>E</u>
Das gelbe Pulver wird meist in der chinesischen Küche verwendet.	<u>C</u> <u>U</u> <u>R</u> <u>R</u> <u>Y</u> <u>P</u> <u>U</u> <u>L</u> <u>V</u> <u>E</u> <u>R</u>
Es gibt Blatt- und krause ...	<u>P</u> <u>E</u> <u>T</u> <u>E</u> <u>R</u> <u>S</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>I</u> <u>E</u>
Dieses Gewürz verwenden wir am häufigsten.	<u>S</u> <u>A</u> <u>L</u> <u>Z</u>
Dieses Gewürz kannst du das ganze Jahr im Haus züchten.	<u>K</u> <u>R</u> <u>E</u> <u>S</u> <u>S</u>
Es verfeinert Süßspeisen!	<u>Z</u> <u>I</u> <u>M</u> <u>T</u>