

### Aktiv und Passiv im Vergleich 1

 **1** Aktiv (A) oder Passiv (P)? Kreuze an.

	A	P
1 Die Zutaten werden mit einem Mixer in einer Schüssel verrührt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Man gibt Mehl und Zucker in eine Schüssel und mischt alles gut durch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Die Kekse gelingen besonders gut, wenn man sie mit Liebe bäckt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Der Backofen wird rechtzeitig auf 180 Grad vorgeheizt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Heute wird in vielen Haushalten nicht mehr täglich gekocht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

 **2** Schreibe zu den Vorgaben Sätze im Aktiv und im Passiv in dein Heft.

Beispiel: zuerst / Butter mit den Dottern / verrühren

→ Aktiv: Man verrührt zuerst die Butter mit den Dottern.

→ Passiv: Zuerst wird die Butter mit den Dottern verrührt.

- |   |   |
|---|---|
| <p>1 Tomaten / gründlich waschen</p> <p>2 Milch / lauwarm / erhitzen</p> <p>3 Schale der Zitrone / gut abreiben</p> <p>4 Eier / schlagen / Schnee</p> | <p>5 Paprika / fein schneiden / anbraten</p> <p>6 Braten / übergießen / Saft</p> <p>7 Reis / dünsten / bei niedriger Hitze</p> <p>8 Puddingpulver / auflösen / mit 3 EL Milch</p> |
|---|---|

 **3** Schreibe das folgende Rezept in Passivsätzen in dein Heft.

#### Nudelsalat selbst gemacht (Rezept für 4 Portionen)

Man kocht 300 g Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest und gießt sie dann ab. Danach schneidet man 250 g Schinken, 150 g Käse und 6 gekochte Eier würfelig. Anschließend wäscht man 5 Tomaten und schneidet sie in kleine Stücke. Alle Zutaten vermengt man in einer großen Schüssel. Zum Schluss würzt man alles mit 4 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Essig und mit Salz und Pfeffer. Dann schmeckt man die Speise gut ab und genießt sie.

Beginne so: *Nudelsalat selbst gemacht (Rezept für 4 Portionen)*

*300 g Nudeln werden in reichlich Salzwasser bissfest gekocht und dann abgegossen. ...*