

Ein Rezept für einen „Kartoffel-Zucchini-Auflauf“

Aktiv	Passiv
1. Zuerst <i>schält</i> und <i>schneidet man</i> die Zwiebel.	1. Zuerst <i>wird</i> die Zwiebel <i>geschält</i> und <i>geschnitten</i> .
2. Danach <i>brät man</i> die Zwiebel an.	2. Danach <i>wird</i> die Zwiebel <i>angebraten</i> .
3. Anschließend <i>gibt man</i> sie in eine Auflaufform.	3. Anschließend
4. Nun wäscht und <i>schält man</i> die Kartoffeln.	4. Nun
5. Danach <i>schneidet man</i> sie in dünne Scheiben.	5. Danach
6. Jetzt <i>schneidet man</i> die Zucchini in dünne Scheiben.	6. Jetzt
7. Danach <i>schält man</i> den Apfel und <i>schneidet</i> ihn in Scheiben.	7.
8. Anschließend <i>legt man</i> die Kartoffel-, Zucchini- und Apfelscheiben in die Auflaufform.	8.
9. Dann <i>heizt man</i> den Backofen auf 200 ⁰ C vor.	9.
10. Danach <i>verrührt man</i> die Eier und die Sahne.	10.
11. Die Eiersahne <i>würzt man</i> mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.	11.
12. Nun <i>schneidet man</i> den Estragon in feine Streifen und <i>verrührt</i> ihn mit der Eiersahne.	12.
13. Das Ganze <i>gießt man</i> gleichmäßig über die Gemüse- und Apfelscheiben.	13.
14. Die Auflaufform <i>stellt man</i> ca. 50 Minuten in den Backofen.	14.

Guten Appetit!!!

Ein Rezept für einen „Kartoffel-Zucchini-Auflauf“

Aktiv	Passiv
1. Zuerst <i>schält</i> und <i>schneidet man</i> die Zwiebel.	1. Zuerst <i>wird</i> die Zwiebel <i>geschält</i> und <i>geschnitten</i> .
2. Danach <i>brät man</i> die Zwiebel an.	2. Danach <i>wird</i> die Zwiebel <i>angebraten</i> .
3. Anschließend <i>gibt man</i> sie in eine Auflaufform.	3. Anschließend <i>wird</i> sie in eine Auflaufform <i>gegeben</i> .
4. Nun <i>wäscht</i> und <i>schält man</i> die Kartoffeln.	4. Nun <i>werden</i> die Kartoffeln <i>gewaschen</i> und <i>geschält</i> .
5. Danach <i>schneidet man</i> sie in dünne Scheiben.	5. Danach <i>werden</i> sie in dünne Scheiben <i>geschnitten</i> .
6. Jetzt <i>schneidet man</i> die Zucchini in dünne Scheiben.	6. Jetzt <i>werden</i> die Zucchini in dünne Scheiben <i>geschnitten</i> .
7. Danach <i>schält man</i> den Apfel und <i>schneidet</i> ihn in Scheiben.	7. Danach <i>wird</i> der Apfel <i>geschält</i> und in Scheiben <i>geschnitten</i> .
8. Anschließend <i>legt man</i> die Kartoffel-, Zucchini- und Apfelscheiben in die Auflaufform.	8. Anschließend <i>werden</i> die Kartoffel-, Zucchini- und Apfelscheiben in die Auflaufform <i>gelegt</i> .
9. Dann <i>heizt man</i> den Backofen auf 200 ⁰ C vor.	9. Dann <i>wird</i> der Backofen auf 200 ⁰ C <i>vorgeheizt</i> .
10. Danach <i>verrührt man</i> die Eier und die Sahne.	10. Danach <i>werden</i> die Eier und die Sahne <i>verrührt</i> .
11. Die Eiersahne <i>würzt man</i> mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.	11. Die Eiersahne <i>wird</i> mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss <i>gewürzt</i> .
12. Nun <i>schneidet man</i> den Estragon in feine Streifen und <i>verrührt</i> ihn mit der Eiersahne.	12. Nun <i>wird</i> der Estragon in feine Streifen <i>geschnitten</i> und mit der Eiersahne <i>verrührt</i> .
13. Das Ganze <i>gießt man</i> gleichmäßig über die Gemüse- und Apfelscheiben.	13. Das Ganze <i>wird</i> gleichmäßig über die Gemüse- und Apfelscheiben <i>gegossen</i> .
14. Die Auflaufform <i>stellt man</i> ca. 50 Minuten in den Backofen.	14. Die Auflaufform <i>wird</i> ca. 50 Minuten in den Backofen <i>gestellt</i> .

Guten Appetit!!!