

LÖSUNGEN

ÜBUNG 1

b), d), g), i), l), m), n)

ÜBUNG 2

1a), 2b), 3b), 4b), 5a), 6a)

ÜBUNG 3

1d), 2e), 3g), 4c), 5f), 6a), 7b)

ÜBUNG 4

Pasta à la Matthias

Die kleinen Soja-Stücke mit kochendem Wasser übergießen und mit geschlossenem Deckel **15 Minuten** lang einweichen. Wenn sie weich sind, das Wasser abgießen und die Schnitzel gut ausdrücken. Anschließend diese in einer großen **Pfanne** mit etwas Öl, Tomatenmark, Knoblauch und Kräutern anbraten. In einem großen Topf das Wasser für die **Nudeln** aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, diese hineingeben.

Während die Schnitzel knusprig gebraten werden, die Zwiebel, Chili und Knoblauch in feine Würfel **schneiden** und zusammen mit etwas Olivenöl anbraten. Die Zwiebel-Knoblauch-Chili-Mischung mit Soja- **Sahne** ablöschen und aufkochen. Anschließend den Spinat dazugeben und erhitzen. Um die Soße zu binden und für den Käse-Geschmack die **Hefeflocken** einrühren, bis sie sich auflösen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Falls die Soße zu dick wird, mit etwas Brühe **aufgießen**. Gekochte Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der **Soße** und den Sojaschnitzeln vermischen.

ÜBUNG 5

1c), 2b), 3c), 4a), 5c), 6a)

ÜBUNG 6

1b), 2b), 3b), 4b)