

LU03.L02 - Rezept strukturieren

[Live Preview](#)

```

<body>
<main>
  <section>
    <h1>Gefüllte Tomaten mit Pappardelle</h1>
    <img
src='schnelle_kueche_gefuellte_tomaten_mit_papardelle_0103223.webp'
alt='Gefüllte Tomaten mit Pappardelle'
width='400' height='auto'>
    <h2>Ein elegantes Pastagericht, dass dennoch erstaunlich schnell
zubereitet ist.</h2>
  </section>

  <section>
    <h3>Zutaten:</h3>
    <p>(FÜR 2-3 PERSONEN)</p>
    <ul>
      <li><strong>1 Bund</strong> Frühlingszwiebel</li>
      <li><strong>1 Teelöffel</strong> Butter</li>
      <li><strong>0.5</strong> unbehandelte Zitrone</li>
      <li><strong>6</strong> kleinere Tomaten à je ca. 70 g, siehe
Einleitung</li>
      <li>Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle</li>
      <li><strong>150 g</strong> Ricotta</li>
      <li><strong>3 Esslöffel</strong> geriebener Parmesan</li>
      <li><strong>4 Zweige</strong> glattblättrige Petersilie</li>
      <li><strong>2</strong> Esslöffel Paniermehl</li>
      <li><strong>1.5 Esslöffel</strong> Olivenöl</li>
      <li><strong>1.5 Esslöffel</strong> Butter</li>
    </ul>
  </section>

  <section>
    <h3>Zubereitung:</h3>
    <ol>
      <li>
        Frühlingszwiebeln rüsten. Von 2 Zwiebeln die weissen Knollen
        fein hacken. Das Grün sowie die dritte
        Frühlingszwiebel für die Zubereitung der Papardelle
        beiseitelegen.
      </li>
      <li>
        In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen und gehackte
        Zwiebeln darin glasig dünsten. Am Schluss die
        gelbe Schale von 1 Zitrone fein dazu reiben. In eine
        Schüssel geben, 1 Esslöffel Saft der Zitrone
      </li>
    </ol>
  </section>

```

```
        auspressen und beifügen. Leicht abkühlen lassen.
    </li>
    <li>Inzwischen von den Tomaten einen Deckel abschneiden (für
einen Salat beiseitestellen) und die Tomaten
        aushöhlen. Diese auf der Innenseite mit Salz und Pfeffer
würzen und mit der Öffnung nach unten auf
        Küchenpapier setzen.
    </li>
    <li>
        Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
    </li>
    <li>
        Ricotta und Parmesan zu den gedünsteten Zwiebeln geben,
alles mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und
        in einen Spritzsack füllen. Die Ricottamasse leicht
bergartig in die Tomaten füllen und diese in eine
        Gratinform setzen. Petersilie fein hacken und mit dem
Paniermehl und Olivenöl mischen. Über die Tomaten
        verteilen. Die Tomaten im 200 Grad heissen Ofen auf der
zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen.
    </li>
    <li>
        In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser für die
Papardelle aufkochen und diese nach Packungsangabe
        bissfest garen.
    </li>
    <li>
        Inzwischen die dritte Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt
Grün schräg in dünne Scheiben schneiden. Das
        Grün der beiden anderen Zwiebeln schräg in Röllchen
schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und
        die Frühlingszwiebeln darin kurz dünsten. Mit Salz und
Pfeffer würzen.
    </li>
</ol>
</section>

<section>
    <h3>Tipps:</h3>
    <p>Elegant sieht dieses Pastagericht aus, und dennoch hält sich die
Küchenarbeit in Grenzen. Wenn man es für
        Gäste zubereiten möchte, kann man die Tomaten auch schon am
Vorabend füllen und sie bis kurz vor dem
        Überbacken mit Klarsichtfolie gedeckt im Kühlschrank
aufbewahren. Gut geeignet sind kleinere Tomaten, z.B.
        die Sorten Aromatico oder Merinda.</p>
</section>

<section>
```

```

    <h3>Nährwerte:</h3>
    <ul>
      <li>Pro Portion</li>
      <li>1033 kKalorien</li>
      <li>4322 kJoule</li>
      <li>36g Eiweiss</li>
      <li>55g Fett</li>
      <li>95g Kohlenhydrate</li>
    </ul>
  </section>

  <section>
    <h3>Tags:</h3>
    <ul>
      <li>Vegetarisch</li>
      <li>Gäste</li>
      <li>Brunch</li>
      <li>Ganzes Jahr</li>
      <li>Sommer</li>
      <li>Herbst</li>
      <li>Frühling</li>
      <li>Winter</li>
      <li>Schnell/einfach</li>
      <li>Ohne Fleisch</li>
    </ul>
  </section>
</main>
</body>

```

- **<body>**: Dieses Element umfasst den gesamten Inhalt der Webseite, der den Benutzern angezeigt wird.
- **<main>**: Dieses semantische HTML5-Element wird verwendet, um den Hauptinhalt der Webseite zu umschließen, der einzigartig für das einzelne Dokument ist.
- **<section>**: Dies ist ein weiteres semantisches HTML5-Element, das verwendet wird, um zusammenhängende Inhalte zu gruppieren. Jede Sektion des Rezepts (wie Name, Zutaten, Zubereitung, etc.) wurde in einem eigenen <section>-Element platziert.
- **<h1>, <h2>, <h3>**: Dies sind Überschriftenelemente, die zur Strukturierung des Inhalts verwendet werden. <h1> ist die höchste Ebene, <h3> ist eine untergeordnete Ebene.
- ****: Dieses Element wird verwendet, um ein Bild in die Webseite einzufügen. Das src-Attribut gibt den Pfad zur Bilddatei an, und das alt-Attribut bietet eine textbasierte Alternative für den Fall, dass das Bild nicht geladen werden kann.
- **<p>**: Dieses Element wird verwendet, um einen Absatz Text darzustellen.
- ** und **: Diese Elemente werden verwendet, um eine ungeordnete (nicht nummerierte) Liste darzustellen. ist das umschließende Element für die Liste, und jedes repräsentiert ein einzelnes Listenelement.
- ****: Dieses Element wird verwendet, um eine geordnete (nummerierte) Liste darzustellen. Es funktioniert ähnlich wie , aber die Elemente in der Liste () werden nummeriert.
- ****: Dieses Element wird verwendet, um Text stark hervorzuheben, in den meisten Browsern wird der Text fett dargestellt. Es wird verwendet, um Mengenangaben in der Zutatenliste hervorzuheben.

Diese Elemente zusammen ergeben eine gut strukturierte, semantisch korrekte HTML-Seite, die das Rezept auf klare und ansprechende Weise darstellt.

m293-LU03

Repository



Kevin Maurizi, Marcel Suter

From:
<https://wiki.bzz.ch/> - **BZZ - Modulwiki**

Permanent link:
<https://wiki.bzz.ch/modul/m293/learningunits/lu03/loesungen/recipe?rev=1711631267>

Last update: **2024/03/28 14:07**

