

# LU03.L02 - Rezept strukturieren

[Live Preview](#)

[recipe.html](#)

```
<!DOCTYPE html>
<html lang='de'>
<head>
  <meta charset='UTF-8'>
  <title>LU03.A02 - Rezept</title>
</head>
<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, das 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 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>
</html>

```

- **<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.
- **<img>**: 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.
- **<ul> und <li>**: Diese Elemente werden verwendet, um eine ungeordnete (nicht nummerierte) Liste darzustellen. <ul> ist das umschließende Element für die Liste, und jedes <li> repräsentiert ein einzelnes Listenelement.

- **<ol>**: Dieses Element wird verwendet, um eine geordnete (nummerierte) Liste darzustellen. Es funktioniert ähnlich wie **<ul>**, aber die Elemente in der Liste (**<li>**) werden nummeriert.
- **<strong>**: 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=1715761663>

Last update: **2024/05/15 10:27**

