TP: Ähm (-) Könnte ich dich jetzt theoretisch fragen was man schönes aus Bulgur und Spargel (,) und was will ich noch hernehmen (,) Zwiebeln (-) (unv.) und Paprika machen kann (?) #00:01:00-8#

A: Also wie war es grüner Spargel Bulgur Zwiebeln und Paprika (\_) #00:01:02-6#

TP: Ja (?) Und (-) (nuschelt) #00:01:09-8#

A: Ok schauen wir mal (,) Ähm (-) Also auf kochbar d e wird jetzt vorgeschlagen Spargel Feta Bulgursalat mit Gemüse (,) #00:01:31-7#

TP: Mhm (?) #00:01:32-4#

A: Bulgur mit Gemüse und Fleisch (,) Bulgursalat (,) Ähm (-) Was haben wir noch (,) Bulgurauflauf mit grünem Spargel (,) #00:01:42-8#

TP: Mhm (,) #00:01:42-8#

A: Gemüse-Bulgurpfanne (,) Bulgursalat mit Paprika (,) Grüner Spargel mit Paprikasoße (,) Salat mit Paprika und grünem Spargel (\_) #00:01:55-1#

TP: Was ist mit dem Auflauf (?) Bulgur-Spargel-Auflauf (\_) #00:01:59-7#

A: Ja Bulgur-Auflauf mit grünem Spargel (?) #00:02:02-5#

TP: Das hört sich doch gut an (\_) #00:02:03-8#

A: Also das hat jetzt noch null Bewertungen (,) Auf Chefkoch (,) Und da kommen rein (,) Bulgur grüner Spargel Zwiebel Knoblauchzehe Olivenöl (,) Tomaten aus der Dose (,) Salz und Pfeffer (,) Paprikapulver rosenscharf (,) Cocktailtomaten (,) Mini-Mozzarella (,) Basilikumblätter (,) Emmentaler oder würziger Appenzeller (\_) #00:02:27-7#

TP: Hab doch vieles davon (\_) Dann mach ich das (\_) #00:02:30-1#

A: Alles klar (\_) #00:02:38-3#

TP: Was ist der erste Schritt (?) #00:02:41-4#

A: Erste Schritt den grünen Spargel nur im unteren Viertel schälen (,) und in circa drei bis vier Zentimeter große Stücke schneiden (\_) Dann mit etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne circa fünf Minuten leicht braten (,) auf einem Teller beiseite stellen (\_) #00:02:53-5#

TP: Ok (\_) Wie viel Spargel (?) #00:03:16-0#

A: Also bei zwei Portionen wären es jetzt in dem Rezept 250 Gramm (\_) (TP bereitet vor) #00:03:59-9#

TP: Unteren Drittel schälen (\_) #00:04:02-8#

A: Genau (\_) Im unteren Viertel schälen (,) #00:04:04-8#

TP: Unterem Viertel schälen (\_) Und dann (,) in drei Teile teilen (\_) #00:04:08-8#

A: Drei bis vier Zentimeter große Stücke schneiden (\_) #00:04:11-3#

TP: Aber wieso muss ich dann nur ganz unten schälen (?) #00:04:14-2#

A: Weil der untere Teil holzig ist (\_) Und Bitterstoffe enthält (\_) #00:04:20-4#

TP: Das Vierteln (unv.) #00:04:22-5#

A: Bitte (?) #00:04:23-9#

TP: Nach dem Augenmaß vierteln (;) (schält Spargel) So (\_) (schält weiter) Steht da auch wie lange das dauert (?) #00:04:54-8#

A: Also Arbeitszeit vierzig Minuten (,) Kochzeit zwanzig Minuten (\_) (smalltalk) #00:05:25-8#

TP: Steht da auch dabei wie gesund das ist was ich jetzt koch (?) #00:05:28-9#

A: Ähm (?) Steht nichts dabei nein (\_) Aber grüner Spargel an sich soll ja sehr gesund sein (\_) Also Kalorienangaben stehen jetzt (-) #00:05:41-5#

TP: Ok (\_) #00:05:42-8#

A: Nicht da (\_) (smalltalk) #00:12:23-5#

TP: Dann in drei bis vier Zentimeter schneiden und mit Öl anbraten oder (?) #00:12:27-6#

A: Genau (\_) Circa fünf Minuten leicht an- leicht in der Pfanne braten (\_) (smalltalk) #00:13:23-3#

TP: Aber den weißen Spargel muss man immer ganz schälen oder (?) #00:13:25-9#

A: Genau ja (\_) #00:13:27-7#

TP: Muss man da eigentlich unten auch irgendwas wegschneiden (?) #00:13:31-4#

A: Steht jetzt nichts da (\_) Also beim beim weißen ja (,) #00:13:33-3#

TP: Ja (,) #00:13:33-8#

A: Beim grünen (,) nicht (\_) Also da muss man jetzt nur schälen (\_) #00:13:37-5#

TP: Gut (\_) (smalltalk) Also nur kurz anbraten oder (?) #00:16:57-4#

A: Genau (\_) Circa fünf Minuten leicht braten (\_) #00:17:01-5#

TP: Circa fünf Minuten (\_) Und was ist dann das nächste (?) #00:17:09-9#

A: Dann (,) Gibt es nachdem du es angebraten hast auf einen Teller beiseite stellen (,) #00:17:14-7#

TP: Mhm (,) #00:17:15-3#

A: Und dann die klein geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch in der Pfanne glasig anschwitzen (\_)  
 #00:17:19-0#

TP: Ohje (;) Vielleicht haben wir sogar Knoblauch (,) Muss ich mal schauen (,) Wie viel Zwiebeln (?) #00:17:28-8#

A: Das wären (?) Wäre eine Zwiebel (\_) #00:17:32-9#

TP: Huh (,) Ich hoffe ich weine nicht so (\_) (lacht) Muss ich den Ofen oder so auch vorheizen (?) #00:17:52-8#

A: Ja (?) Also das muss man auf 180 Grad Umluft vorheizen (\_) #00:18:00-6#

TP: Und welche Schiene ist das dann da (?) #00:18:02-5#

A: Ähm (-) Steht jetzt nicht dawelche Schiene (,) #00:18:07-9#

TP: Ich denk mal die mittlere oder so (,) #00:18:09-4#

A: Ja (-) (smalltalk) #00:21:14-5#

TP: Und wie viel Knoblauch (?) #00:21:17-7#

A: Knoblauch (?) Sind es (-) eine halbe Knoblauchzehe (\_) #00:22:46-8#

TP: Ich muss da nichts mehr mit machen außer auf den Teller oder (?) #00:22:48-7#

A: Ne (-) Also einfach nur auf den Teller (unv.) (\_) (smalltalk) #00:23:38-5#

TP: Ok jetzt (,) die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen oder (?) Was genau heißt anschwitzen (?) #00:23:43-2#

A: Ähm (,) Mal schauen was das bedeutet (;) #00:23:46-7#

TP: Ich glaub in Öl irgendwie (-) halt (-) #00:23:51-0#

A: Hätte ich jetzt auch gesagt (\_) #00:23:51-2#

TP: Aber nicht unbedingt braten glaub ich sondern (-) irgendwie nur dass es so klar wird glaub ich (-) #00:23:56-5#

A: Ja (-) So hätte ich es auch (-) also mit Öl auf jeden Fall (-) Ähm (-) Genau anschwitzen ist ein kurzes Garen von Gemüse in etwas Fett bei niedriger Temperatur (\_) Es wird verwendet um zum Beispiel Zwiebeln (,) Zwiebeln glasig und weich werden zu lassen ohne dass sie dabei bräunen oder wie beim Rösten starke Aromen entstehen (\_) Gemüse schwitzt einen (-) seinen Saft aus und gart dabei langsam (\_) Während des Anschwitzens sollte ständig gerührt werden (,) damit die Lebensmittel sich nicht am Pfannenboden festsetzen und dort anbrennen (\_) #00:24:27-6#

TP: Ok (\_) Wie lange muss ich das machen (?) Kurz (\_) #00:24:46-2#

A: Ähm (,) Also (-) Naja da steht einfach (-) soll bisschen glasig angeschwitzt sein (\_) #00:24:49-5#

TP: Gut (\_) (lacht) (smalltalk) Sieht schon ein bisschen glasig aus hier (\_) Weil die sollen ja nicht braun werden oder (?) Heißt es da (-) #00:26:33-2#

A: Genau (\_) Ja (\_) #00:26:36-6#

TP: Zur zur Not kann man sie ja auch roh essen (\_) (lacht) #00:26:38-4#

A: (lacht) #00:26:57-9#

TP: Stand da eigentlich wie klein die gehackt werden müssen (,) #00:27:01-2#

A: Wie klein die gehackt werden müssen (?) Da steht nur klein gehackt äh klein geschnitten (\_) #00:27:07-4#

TP: Was ist dann der nächste Schritt (?) #00:27:16-4#

A: Dann die stückigen Tomaten aus der Soße dazugeben (,) Salzen und Pfeffern und circa zehn Minuten köcheln lassen (\_) Paprikapulver dazugeben (\_) #00:27:25-8#

TP: Also ich brauch eigentlich stückige Tomaten und die Cocktail also oder halt so normale Tomaten gell (?)  
 #00:27:30-2#

A: Genau also zum einen stückige Tomaten aus der Dose und später Cherrytomaten (\_) #00:27:35-4#

TP: Weil ich hab noch so Tomatensoße ich weiß nur nicht ob da Stücke drin sind (,) Ok (\_) Was mach ich mit den Zwiebeln wenn die fertig sind (?) #00:27:53-1#

A: Einfach drin lassen (\_) #00:28:06-3#

TP: Tomaten mit Fruchtfleisch (\_) Stückig mit Basilikum (\_) Was muss ich da alles dazutun (?) #00:28:10-0#

A: Ähm (-) #00:28:10-3#

TP: Oder was ist die Anweisung eigentlich (?) #00:28:11-8#

A: Dazu also dann die stückigen Tomaten aus der Dose dazugeben (,) Salzen und Pfeffern und circa zehn Minuten köcheln lassen (\_) Das Paprikapulver dazugeben (\_) #00:28:20-3#

TP: Ok (\_) Ähm (-) Wie viel brauch ich da von denen (-) von den Tomaten (?) #00:28:27-4#

A: Ähm (-) #00:28:28-0#

TP: Oder doch bloß die Dose (?) #00:28:28-6#

A: Da sind es 400 Gramm (?) Tomaten aus der stückig Tomaten aus der Dose (,) #00:29:01-0#

TP: Ein bisschen köcheln oder (?) #00:29:03-5#

A: Genau (\_) Aber (-) Also wie (-) In die Pfanne dazugeben (\_) Weil wenn ich es richtig interpretier (,) also da steht (-) #00:29:09-1#

TP: Achso (\_) #00:29:10-1#

A: Dann (-) #00:29:10-5#

TP: Mit zu den Zwiebeln (\_) Ah ok (\_) #00:29:12-3#

A: Genau Zwiebeln Knoblauch in der Pfanne glasig anschwitzen (,) dann die stückigen Tomaten aus der Dose dazugeben (\_) #00:29:15-8#

TP: Ah (,) Macht auch Sinn (\_) Noch ein Teil zum Abspülen (,) (lacht) Und wann muss ich das Salz und Pfeffer dazu (?) Einfach währenddessen (,) oder (-) #00:29:44-6#

A: Genau (\_) Einfach Tomaten dazugeben (,) Salzen und Pfeffern und circa zehn Minuten köcheln lassen (,) Und das Paprikapulver dazugeben (\_)  
 #00:29:53-8#

TP: Wenn da steht das Paprikapulver ist da auch irgendwie eine Angabe wie viel das ist (?) #00:29:56-4#

A: Ja (,) Da ist (-) etwas (\_) (lachend) #00:30:00-6#

TP: Ah ja (\_) (lacht) Schöne Angaben (\_) Wobei das an sich auch schon selber gewürzt ist das Ding (-) (bereitet zu) Steht da wie lange (?) Ach zehn Minuten köcheln (;) #00:31:03-2#

A: Genau (\_) Zehn Minuten (\_) #00:31:21-3#

TP: Kann ich derweil irgendwas anderes schon (-) vorbereiten (?) #00:31:23-9#

A: Genau da steht der nächste Schritt wär den Bulgur mit der doppelten Menge Wasser und einem Teelöffel Salz aufkochen (,) Circa zehn Minuten garen (\_) Der Bulgur quillt auf und wird leicht breiig (\_) Ist die Konsistenz zu flüssig etwas Bulgur zugeben (,) wenn zu fest etwas Wasser (\_) #00:31:53-7#

TP: Den Bulgur mit der doppelten (-) Wie viel Bulgur (?) #00:31:57-4#

A: Ähm (?) 75 Gramm (\_) #00:33:14-7#

TP: Also 150 Milliliter Wasser (,) aufkochen oder (?) #00:33:20-6#

A: Genau (\_) #00:33:23-1#

TP: Mach ich das im Topf oder mit einem Wasserkocher (\_) #00:33:26-8#

A: Das also ich mein das Wasser kannst du vorher auch für den Wasserkocher aufkochen aber das ganze dann im Topf (\_) Also Bulgur im Topf und dann das also eigentlich sollte das Wasser schon kochen (\_) Bulgur im Topf und kochendes Wasser drüber (\_) #00:34:21-9#

TP: Reicht da die Größe oder muss da irgendwie viel rein (;) #00:34:25-2#

A: Ähm (-) Ne also eigentlich (,) #00:34:29-7#

TP: Kommt da der Bulgur rein (?)  
 #00:34:29-6#

A: Eigentlich nur der Bulgur ja (,) #00:36:27-5#

TP: Das also jetzt auch nochmal (-) auf eine heiße Pfanne stellen (?) Eine heiße Dingens (?) Platte (?) #00:36:33-8#

A: Genau (\_) Da steht circa zehn Minuten (,) also einen Teelöffel Salz soll man rein und circa zehn Minuten garen (\_) #00:36:41-0#

TP: Garen (?) #00:36:41-0#

A: Garen ja (,) #00:36:42-1#

TP: Was heißt garen (?) #00:36:43-4#

A: Ähm (-) Ich schau mal (,) (sucht) Ähm (-) Äh ne man muss ihn nicht kochen (;) ähm (-) #00:37:31-5#

TP: Einfach nur ziehen lassen (?) #00:37:32-6#

A: Einfach stehen lassen (\_) Also Deckel drauf und (-) zehn Minuten quellen lassen (\_) #00:38:15-4#

TP: Soll ich die Auflaufform irgendwie (-) fetten oder (-) ölen oder sonst was (?) #00:38:21-8#

A: Ich schau mal (?) Naja also Auflaufform muss man nicht einfetten (\_) #00:38:45-4#

TP: Was ist dann das nächste (?) #00:38:46-1#

A: Das nächste (,) ähm (-) die Tomaten und die Mozzarellakugeln halbieren und den Backofen auf 180 Grad vorheizen (,) die Hälfte der Tomaten des Basilikums und des Spargels mit dem Bulgur vermischen würzen und die Mischung in einer Auflaufform verteilen (\_) #00:39:00-6#

TP: Ok (\_) Also eine von den ersten (unv.) waren (-) Tomaten und Mozzarella hälfteln (?) #00:39:05-7#

A: Genau (\_) #00:39:07-2#

TP: Wie viele Tomaten (?) #00:39:11-0#

A: 100 Gramm (\_) #00:39:18-4#

TP: Und Mozzarella (?) #00:39:20-8#

A: Mozzarella waren es (-) 75 Gramm (\_) #00:39:55-6#

TP: In dem Rezept steht nicht dass man die waschen muss eigentlich oder (?)  
 #00:39:56-3#

A: Ne (-) Aber sollte man schon (;) #00:40:00-7#

TP: Nur halbieren (;) 75 Gramm Mozzarella oder (?) #00:40:31-5#

A: Genau ja (;) #00:41:14-2#

TP: Vermutlich wenn das eigentlich Bällchen sind auch eher größere Stückchen (?) #00:41:18-2#

A: Ja da das wären Mini-Mozzarellakugeln gewesen aber (;) #00:41:24-6#

TP: Ja (-) Was mach ich dann mit denen (?) #00:41:43-7#

A: Ähm (-) Mit den Tomaten die geköchelt sind (?) #00:41:48-3#

TP: Ja (-) #00:41:50-2#

A: Ähm (?) Also zunächst muss man abwarten (-) Also muss man Bulgur (,) Der Bulgur muss zuerst fertig sein (,) #00:42:06-8#

TP: Mhm (?) #00:42:08-5#

A: Die Hälfte der Tomaten (,) das Basilikum und den Spargel mit dem Bulgur vermischen und würzen (,) Und die Mischung in einer Auflaufform verteilen (,) und dann die Hälfte des geriebenen Käses mit der Tomatensoße verrühren (,) und über den Bulgur gießen (\_) #00:42:23-4#

TP: Geriebener Käse (\_) Das wird auch noch lustig (\_) Ähm also was mach ich mit den Tomaten und dem Mozzarella (?) #00:42:29-4#

A: Also die (,) also da mit der Hälfte (,) die Hälfte der Tomaten (,) äh das Basilikum und den Spargel musst dann mit dem Bulgur vermischen und würzen (,) und dann in einer Auflaufform verteilen (\_) #00:42:43-6#

TP: Und der Mozzarella (?) Muss der auch gar nirgends dazu (;) #00:42:47-6#

A: Ne der Mozzarella wird dann (-) zum Bedecken (,) (unv.) #00:42:51-9#

TP: Ok (\_) Also die Hälfte von den Tomaten mit dem Spargel und dem Bulgur (\_) #00:42:57-0#

A: Genau (\_) Und Basilikum (\_) #00:42:59-5#

TP: Basililkum hab ich keines da (\_) Aber der ist in der Soße mit drin (\_) Dann wird er weggelassen (\_) #00:43:06-7#

A: Jo (\_) #00:43:08-2#

TP: So den geriebenen Käse (,) Mal schauen (,) Das heißt jetzt auf den Bulgur warten (\_) Und wann (-) wo kommt das dazu (?) #00:43:35-1#

A: Äh die Soße (,) also da steht dann die Hälfte (,) also zum das Bulgurzeug und Spargel in der Auflaufform verteilen (,) dann die Hälfte des geriebenen Käses mit der Tomatensoße verrühren (,) #00:43:47-3#

TP: Mhm (,) #00:43:49-5#

A: Und über den Bulgur gießen (\_) Und dann mit den übrigen Tomaten (,) dem Spargel dem Käse und dem Mozzarella bedecken (\_) Anscheinend doch die Hälfte der Tomaten (,) die Hälfte Spargel (,) und den ganzen Bulgur (\_) Eigentlich ist das das wichtigste weil dann eben steht später nochmal mit den übrigen Tomaten dem Spargel dem Käse und dem Mozzarella bedecken (\_) Das heißt (-) #00:44:12-4#

TP: Achso nicht den ganzen Spargel schon am Anfang rein (\_) #00:44:14-3#

A: Genau (\_) #00:44:41-8#

TP: Steht da irgendwas wie groß die Form sein muss (?) #00:44:43-9#

A: Ähm zur Größe der Form steht nichts da (\_) Nein (\_) #00:45:08-5#

TP: Ich glaub die große ist ein bisschen zu fest wenn ich die nämlich drübergießen soll (,) den Käse (,) Was stand da wenn der (-) (unv.) #00:45:32-6#

A: Also er soll leicht breiig sein (\_) Wenn die Konsistenz zu flüssig ist (,) etwas Bulgur zugeben (,) und wenn es zu fest ist etwas Wasser (\_) #00:45:42-0#

TP: Leicht breiig (\_) Das krieg ich schon hin (\_) Wie viel steht da braucht man geriebenen Käse (?) #00:46:20-9#

A: Bei Käse steht (-) 100 Gramm (\_) Geriebenen Käse (\_) Emmentaler oder Appenzeller (\_) #00:46:59-2#

TP: Dann muss er (-) zu der Soße muss er dazu oder (,) und ganz oben drüber oder was (?) #00:47:04-6#

A: Ähm (,) Also die Hälfte des geriebenen Käses und die Tomatensoße verrühren (,) und über den Bulgur gießen (\_) #00:47:12-4#

TP: Mhm (,) #00:47:12-6#

A: Also ist jetzt ein (-) zuallererst (-) Bulgur ähm genau Bulgur Spargel Tomaten Basilikum in die Auflaufform (,) #00:47:19-4#

TP: Mhm (,) #00:47:21-0#

A: Dann (-) Käse Tomatensoße verrühren (,) und dann über den Bulgur gießen (,) Und dann (,) die übrigen Tomaten (,) Spargel (,) übriger Käse (;) #00:47:30-6#

TP: Einfach nochmal eine zweite Schicht halt oder (?) #00:47:32-2#

A: Ja (-) #00:48:02-4#

TP: Die Frage ist was ist leicht breiig (;) #00:48:05-5#

A: Ich kann mal schauen (,) #00:48:10-7#

TP: Also weil flüssig ist er glaub ich nicht (,) #00:48:17-4#

A: Wenn du probierst wenn es nicht mehr hart ist oder so (,) was heißt hart (-) wenn es nicht al dente oder so ist (;) also wenn man wenn man es essen kann (\_) #00:48:32-9#

TP: Und die Hälfte von (;) Nein Schmarrn (\_) Von was muss ich die Hälfte nehmen (?) Die Hälfte von dem Spargel (?) #00:48:38-2#

A: Also die genau (\_) Hälfte Tomaten (,) Hälfte Basilikum (,) Ah doch die eine Hälfte des Basilikums und die Hälfte vom Spargel (\_) Mit dem Bulgur vermischen (\_) #00:48:51-3#

TP: Mit dem ganzen Bulgur (?) #00:48:52-3#

A: Ja (\_) #00:49:17-7#

TP: Vermischen (\_) Oder (?) #00:49:19-1#

A: Genau (\_) Vermischen und würzen (\_) #00:49:22-8#

TP: Da ist schon ein Teelöffel Salz drin (;) Steht auch nicht dabei mit was also so wie ich will oder (?)  
 #00:49:30-7#

A: Ähm ne also da steht (-) naja (;) also in der Zutatenliste halt Paprikapulver Salz und Pfeffer aber (;) #00:49:37-3#

TP: Haben wir alles schon hergenommen (;) #00:49:39-0#

A: Genau das haben wir alles schon (-) #00:49:40-9#

TP: Noch ein bisschen Salzen und Pfeffern glaub ich (\_) Und dann (-) Das Ganze in die Auflaufform oder (;) #00:50:21-0#

A: Genau (\_) Dann die Mischung in der Auflaufform verteilen (\_) #00:50:25-1#

TP: Das heißt die zweite Schicht ist dann eigentlich kein Bulgur mehr (\_) #00:50:29-2#

A: Was die zweite ist (?) #00:50:29-2#

TP: In der zweiten Schicht ist dann kein Bulgur mehr (\_) #00:50:32-2#

A: Genau (\_) (smalltalk) #00:52:14-3#

TP: Ok (\_) Was war die nächste dann (,) Die Hälfte von dem Käse mit der Soße (,)  
 #00:52:18-6#

A: Genau die Hälfte des geriebenen Käses mit der Tomatensoße verrühren und über den Bulgur gießen (\_) #00:52:25-0#

TP: Was mach ich jetzt wenn die Soße zu dick ist zum Gießen (,)  
 #00:52:28-5#

A: Ähm (,) #00:52:31-4#

TP: Soße verdünnen (\_) #00:52:32-3#

A: Vermutlich ja (\_) Ich denk mal mit Wasser einfach (;) #00:52:48-6#

TP: Ja (,) Weil ich denk das soll dann ein bisschen durchsickern und das schaut irgendwie nicht danach aus (\_) Bisschen Wasser (?) #00:53:09-1#

A: Äh (-) #00:53:11-5#

TP: Hab noch ein bisschen gekochtes Wasser (,) #00:53:14-3#

A: Ja genau ich mein stimmt kannst ja einfach reintun (\_) Dann wird es schon dünner (;) #00:55:07-7#

TP: Und dann das Ganze drübergießen oder auch die Hälfte (;) #00:55:11-2#

A: Ähm (,) Ja also da das Ganze drübergießen (\_) #00:55:15-5#

TP: Und dann ist die zweite Schicht nochmal (;) Tomaten (,) äh (-) Spargel und der Mozzarella (?) Oder (-) #00:55:23-3#

A: Genau dann mit den übrigen Tomaten dem Spargel dem Käse und dem Mozzarella bedecken (\_) #00:56:44-0#

TP: Welche Reihenfolge (?) Oder (-) #00:56:46-0#

A: Ähm dann genau (\_) Das haben wir jetzt drin (,) Dann mit den übrigen Tomaten (,) dem Spargel dem Käse und dem Mozzarella bedecken (\_) #00:58:09-8#

TP: Und dann in den Ofen (?) #00:58:11-2#

A: Genau im Ofen (,) Circa 20 Minuten überbacken bis der Käse (unv.) #00:58:20-1#

TP: Steht da irgendwie bei Ober- Unterhitze (,) oder (-) #00:58:22-4#

A: Ne (-) steht gar nichts (\_) #00:58:26-0#

TP: 20 Minuten (\_) #00:58:28-5#

A: Ja (\_)