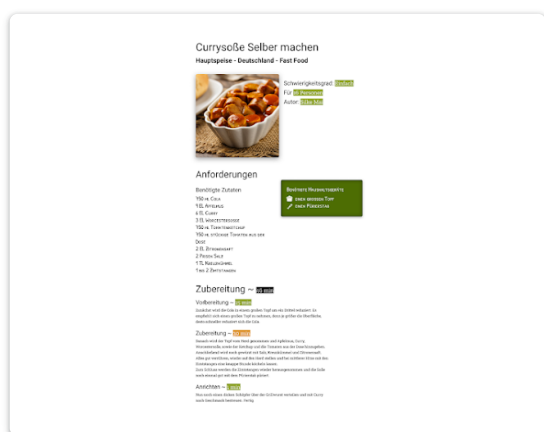
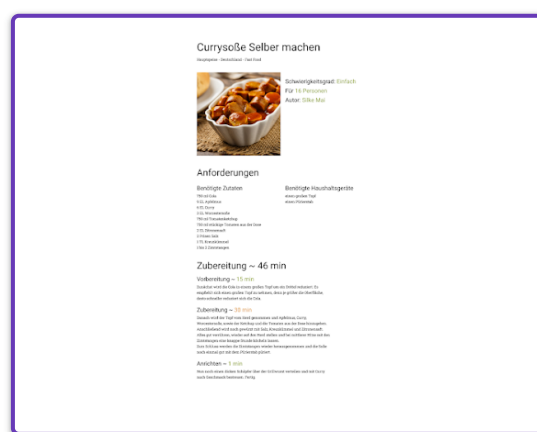


# Dein Digitales Rezept - Runde 2

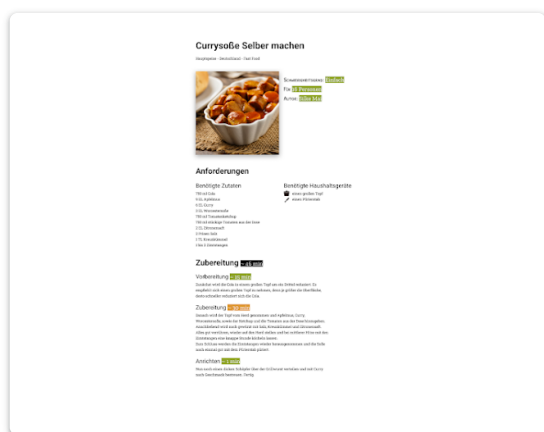
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☐ Variante 7



☒ Variante 8



☐ Variante 9

## Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

Jenny: Variante 8 spricht mich am meisten an, weil es aufgeräumt aussieht

Insbesondere gefällt mir hier dass hinter dem Bild kein Schatten ist und die Zubereitungszeiten ein farblicher Hingucker sind

Aber die Symbole bzw das grüne Feld aus Variante 7 würde hier auch gut hinpassen. Dann ist es verspielt aber doch nicht zu verspielt und könnte mehrere Altersgruppen ansprechen

---

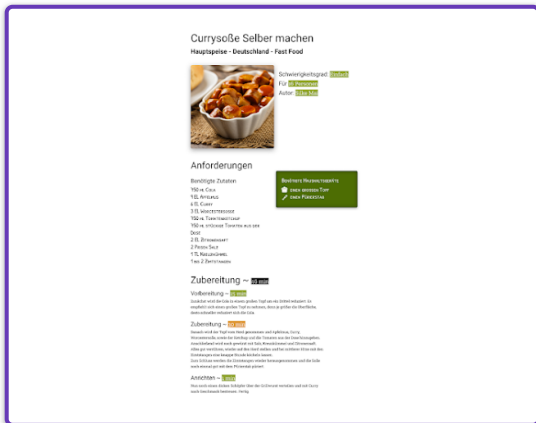
Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google

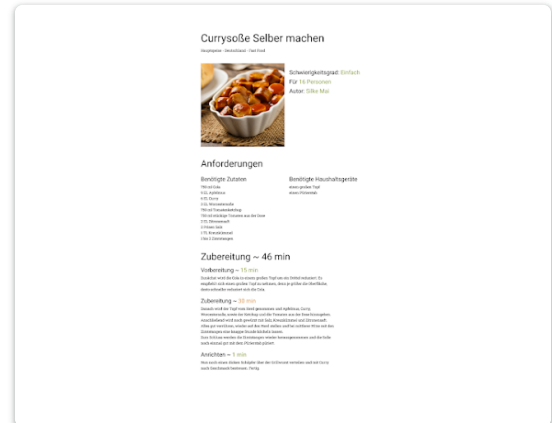
Formulare

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

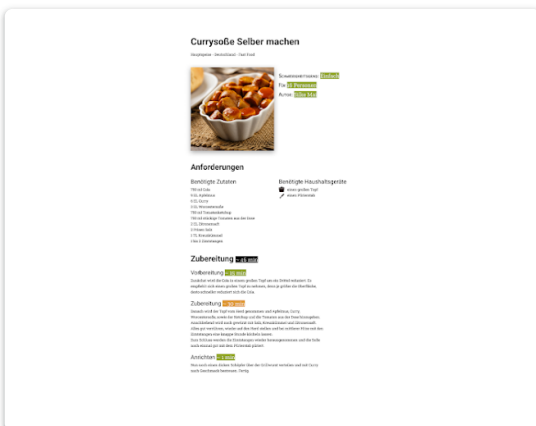
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

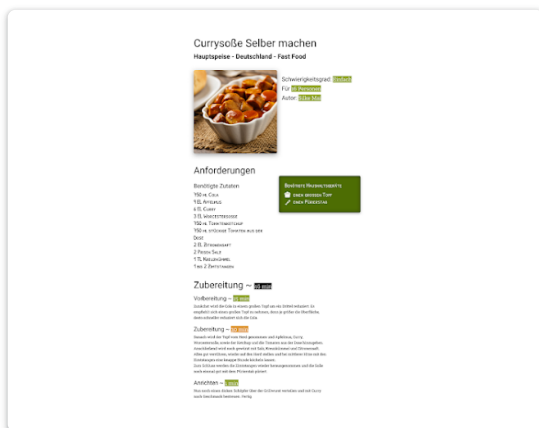
Anton: 7, in der den anderen varianten ist das geschriebene zu klein

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

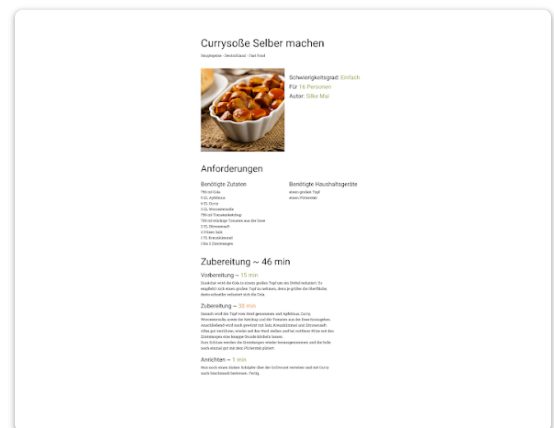
Google

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

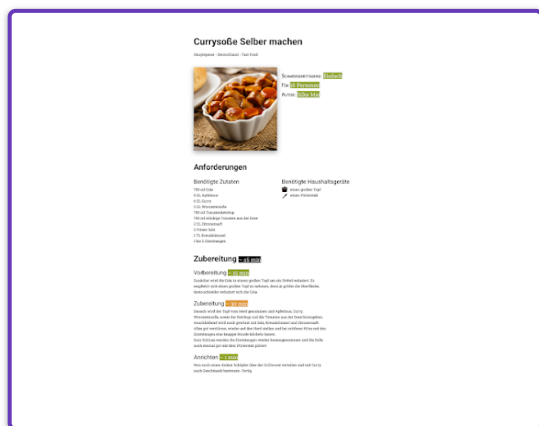
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☐ Variante 7



☐ Variante 8



☒ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

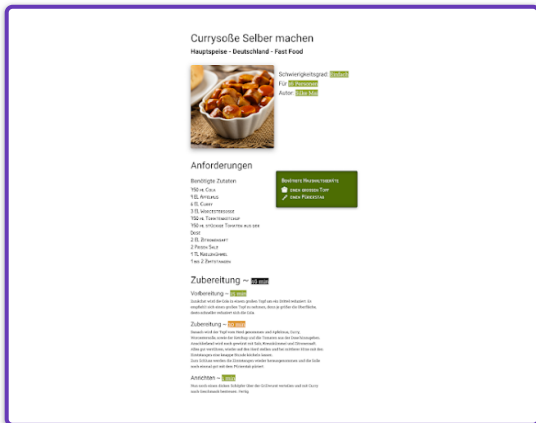
Jochen: 7 ist auch gut

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

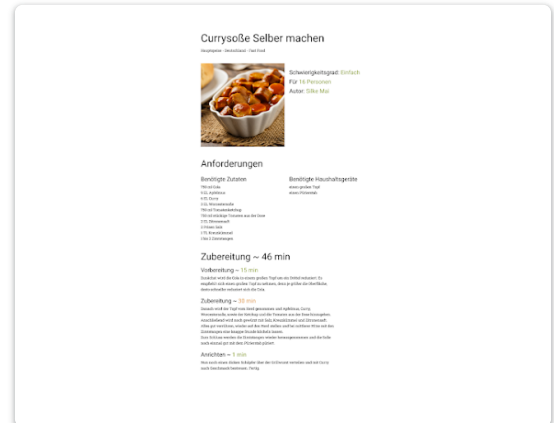
Google

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

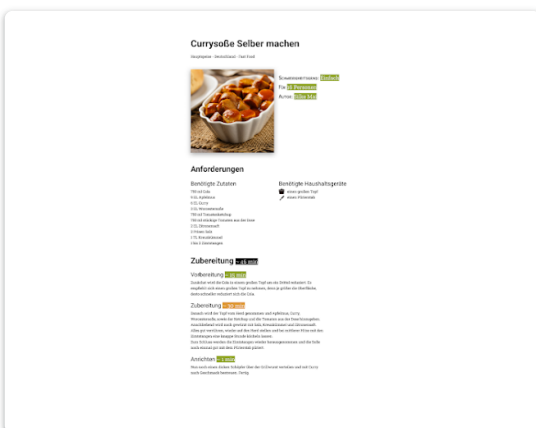
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

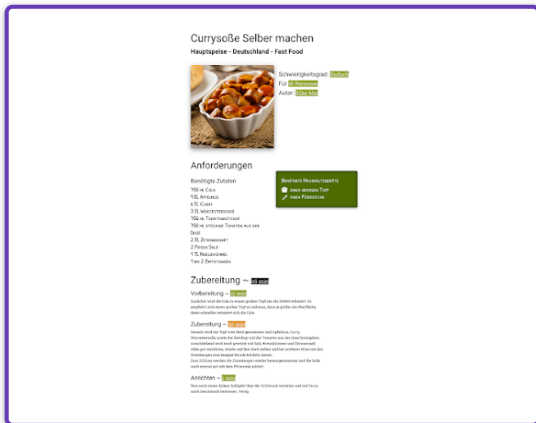
Markus: Finde die 7 eigentlich ganz gut, so wie sie ist 🤔

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

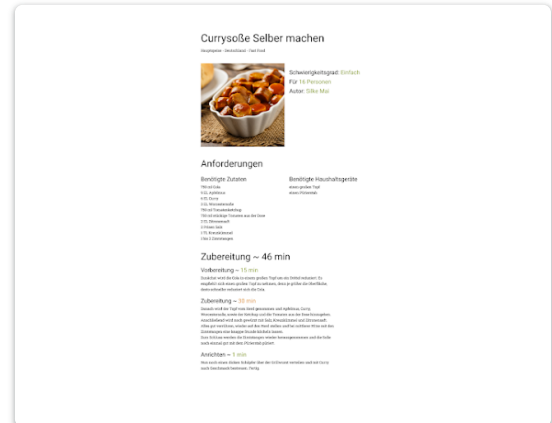
Google

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

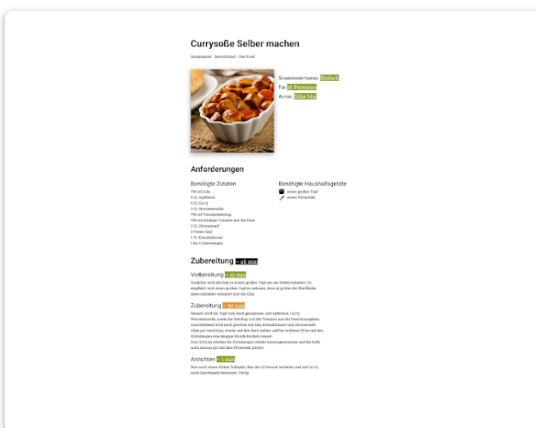
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

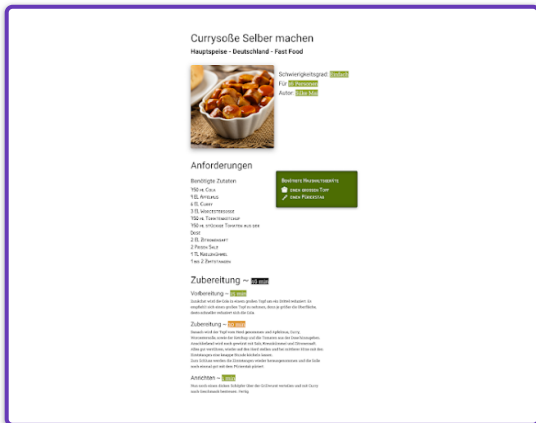
Max: 7 ist das beste aber die schrift bei den zutaten bzw mengenangaben sollte die von den anderen varianten sein da kann man das deutlicher lesen

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

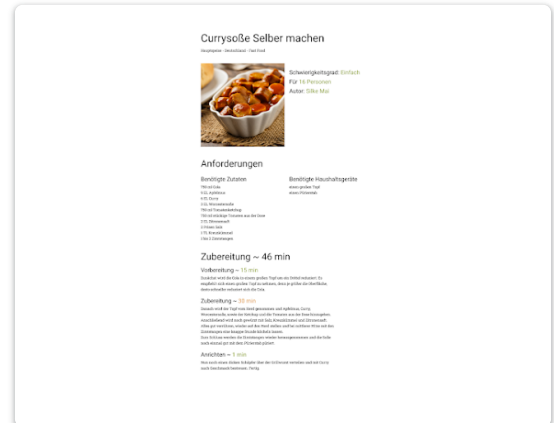
Google

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

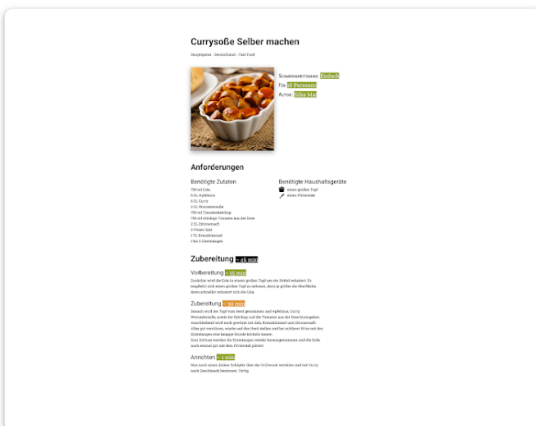
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

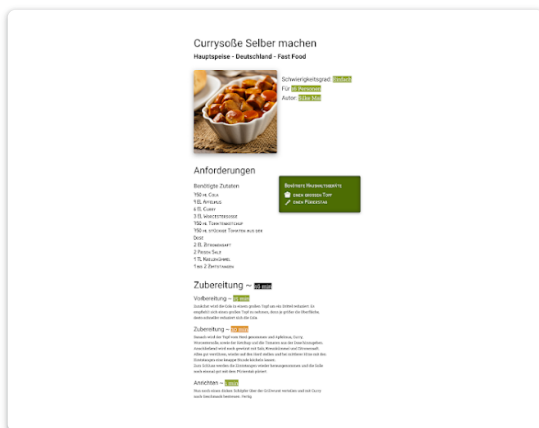
Chris: Variante 7, würde aber „Anforderungen“ raus nehmen und stattdessen „benötigte Zutaten“ da hin packen 😊 aber das ist mega nice

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

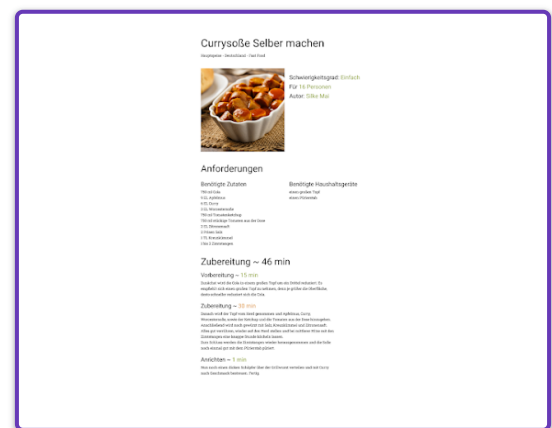
Google

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

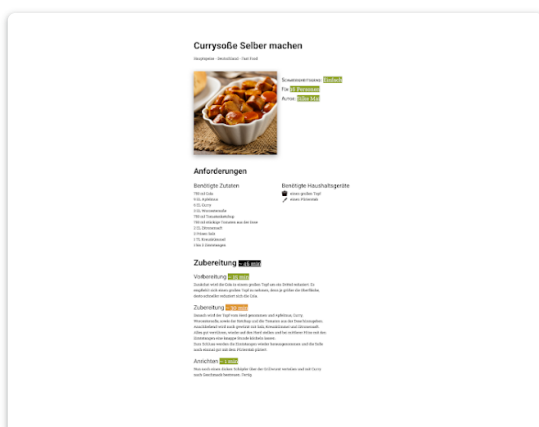
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☐ Variante 7



☒ Variante 8



☐ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

Henry: Variante 7 mit den icons bei den benötigten hilfsmittel. sind ganz niedlich

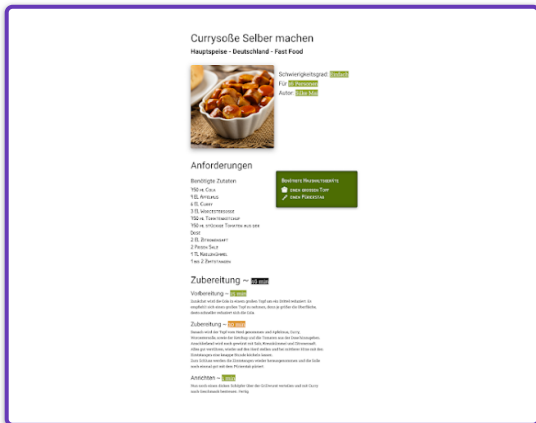
Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google

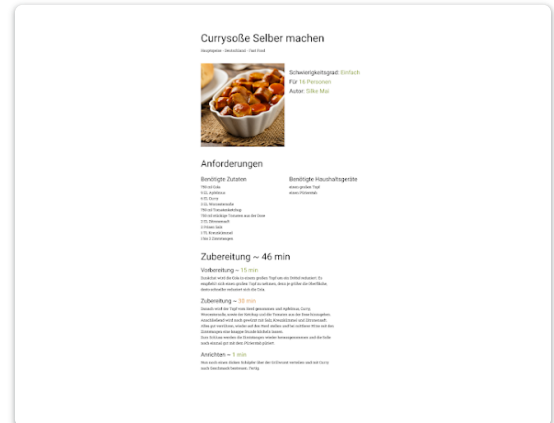


# Dein Digitales Rezept - Runde 2

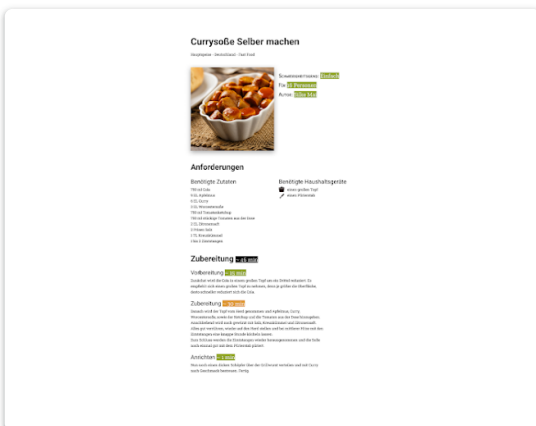
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

## Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

Jan Peter: also ich finde das grüne kässtchen in variante gut als highlight.

Warum der unterschiedliche Fonts in variante 7

Vielleicht wenn schon anderer Fonts noch mehr abheben vom Rest ?

Noch mehr als Einkaufsliste abheben vll?

Variante 8 die Zeitangaben in grün finde ich schwer lesbar.

Das markierte in Variante 9 sieht als hätte man es im browser markiert das sieht finde ich nicht gewollt aus.

Ich finde die Überschriften in bold in Variante 9 zu dominant.

Die Icons in Variante 9 und 7 wirken das ganze sehr auf und dienen gut als zusätzlichen visual clue.

Der Schatten vom Currywurst bild in Variante 7 und 9 finde ich hebt das Bild nochmal gut hervor.

"Hauptspeise - Deutschland -Fastfood" ist in Variante 8 und 9 sehr schwer lesbar.

---

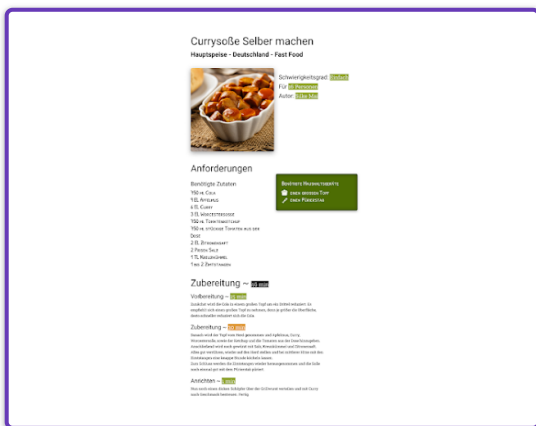
Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google

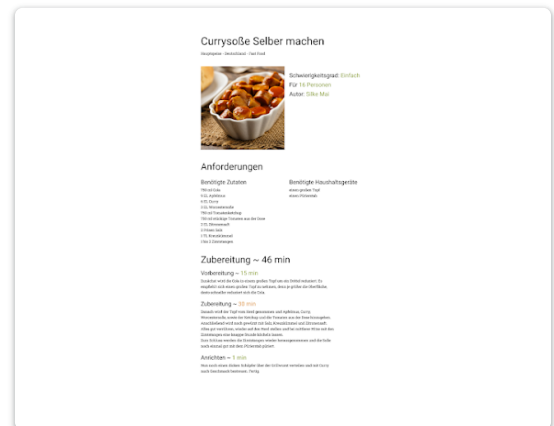
Formulare

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

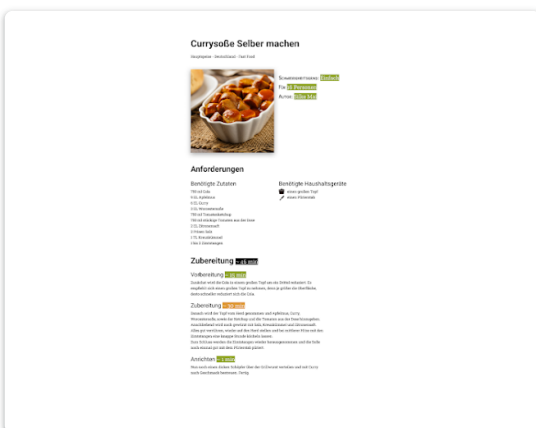
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

Mela

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.


Google

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)

Currysoße selber machen

Hauptspeise • Deutschland • Fast Food



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**  
Für: **2 Personen**  
Autor: **10/11/17**

**Anforderungen**

**Benötigte Zutaten**

- 100 ml Curry
- 1 kg Kartoffeln
- 4 EL Curry
- 1 TL Senf
- 100 ml Tomatenmark
- 100 ml Pflanzenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Knoblauch
- 1 kg Zucchini

**Benötigte Küchengeräte**

- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Öl
- 1 Liter Pfeffer
- 1 Liter Salz
- 1 Liter Knoblauch
- 1 Liter Zucchini

**Zubereitung ~ 15 min**

**Vorbereitung ~ 15 min**

1. Currysoße in einem großen Topf an den Herd stellen. Das Curry, das Tomatenmark und das Pflanzenöl in den Topf geben. Alles gut umrühren und aufkochen lassen. Danach das Tomatenmark und das Pflanzenöl zugeben und alles gut umrühren. Danach das Curry zugeben und alles gut umrühren. Danach das Pfeffer, Salz und Knoblauch zugeben und alles gut umrühren. Danach das Zucchini zugeben und alles gut umrühren. Danach das Zitronensaft zugeben und alles gut umrühren. Danach das Currysoße fertig ist und kann serviert werden.


**Ankochen ~ 15 min**

2. Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Wasser kochen lassen. Danach das Currysoße zugeben und alles gut umrühren. Danach das Currysoße fertig ist und kann serviert werden.

☐ Variante 7

Currysoße selber machen

Hauptspeise • Deutschland • Fast Food



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**  
Für: **2 Personen**  
Autor: **10/11/17**

**Anforderungen**

**Benötigte Zutaten**

- 100 ml Curry
- 1 kg Kartoffeln
- 4 EL Curry
- 1 TL Senf
- 100 ml Tomatenmark
- 100 ml Pflanzenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Knoblauch
- 1 kg Zucchini

**Benötigte Küchengeräte**

- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Öl
- 1 Liter Pfeffer
- 1 Liter Salz
- 1 Liter Knoblauch
- 1 Liter Zucchini

**Zubereitung ~ 15 min**

**Vorbereitung ~ 15 min**

1. Currysoße in einem großen Topf an den Herd stellen. Das Curry, das Tomatenmark und das Pflanzenöl in den Topf geben. Alles gut umrühren und aufkochen lassen. Danach das Tomatenmark und das Pflanzenöl zugeben und alles gut umrühren. Danach das Curry zugeben und alles gut umrühren. Danach das Pfeffer, Salz und Knoblauch zugeben und alles gut umrühren. Danach das Zucchini zugeben und alles gut umrühren. Danach das Zitronensaft zugeben und alles gut umrühren. Danach das Currysoße fertig ist und kann serviert werden.


**Ankochen ~ 15 min**

2. Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Wasser kochen lassen. Danach das Currysoße zugeben und alles gut umrühren. Danach das Currysoße fertig ist und kann serviert werden.

☒ Variante 8

Currysoße selber machen

Hauptspeise • Deutschland • Fast Food



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**  
Für: **2 Personen**  
Autor: **10/11/17**

**Anforderungen**

**Benötigte Zutaten**

- 100 ml Curry
- 1 kg Kartoffeln
- 4 EL Curry
- 1 TL Senf
- 100 ml Tomatenmark
- 100 ml Pflanzenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Knoblauch
- 1 kg Zucchini

**Benötigte Küchengeräte**

- 1 Liter Wasser
- 1 Liter Öl
- 1 Liter Pfeffer
- 1 Liter Salz
- 1 Liter Knoblauch
- 1 Liter Zucchini

**Zubereitung ~ 15 min**

**Vorbereitung ~ 15 min**

1. Currysoße in einem großen Topf an den Herd stellen. Das Curry, das Tomatenmark und das Pflanzenöl in den Topf geben. Alles gut umrühren und aufkochen lassen. Danach das Tomatenmark und das Pflanzenöl zugeben und alles gut umrühren. Danach das Curry zugeben und alles gut umrühren. Danach das Pfeffer, Salz und Knoblauch zugeben und alles gut umrühren. Danach das Zucchini zugeben und alles gut umrühren. Danach das Zitronensaft zugeben und alles gut umrühren. Danach das Currysoße fertig ist und kann serviert werden.

**Ankochen ~ 15 min**

2. Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Wasser kochen lassen. Danach das Currysoße zugeben und alles gut umrühren. Danach das Currysoße fertig ist und kann serviert werden.

☐ Variante 9

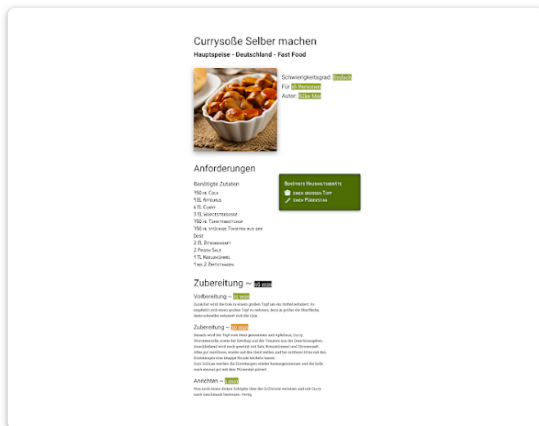
Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

Emre

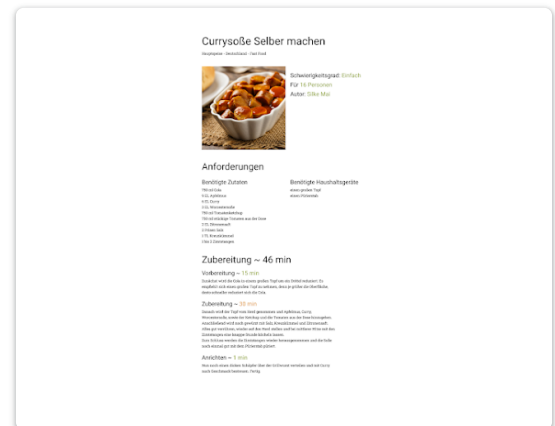
Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google

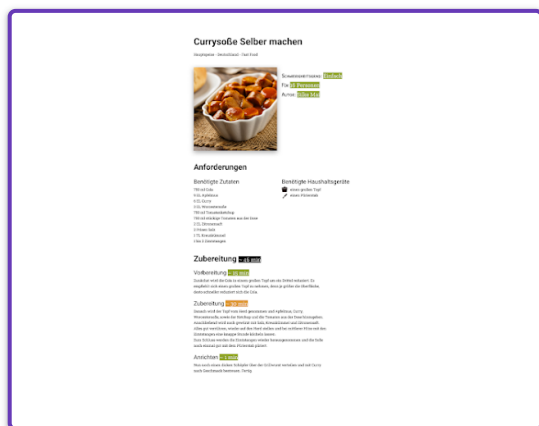
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☐ Variante 7



☐ Variante 8



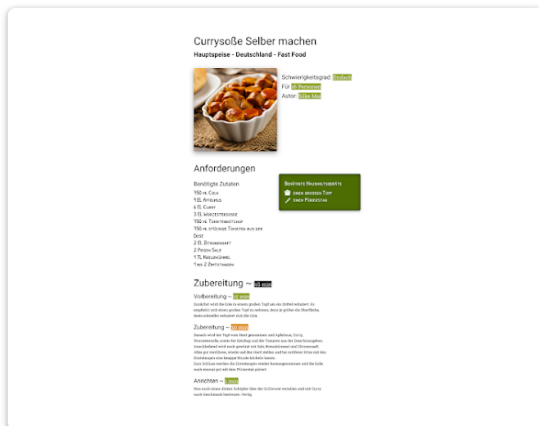
 Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

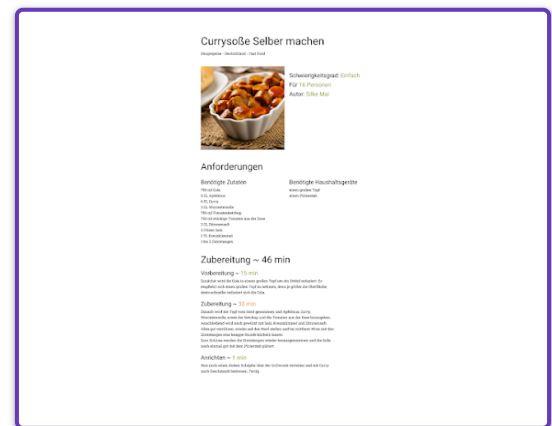
Alena: Und das Grün hinterlegte von 7

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

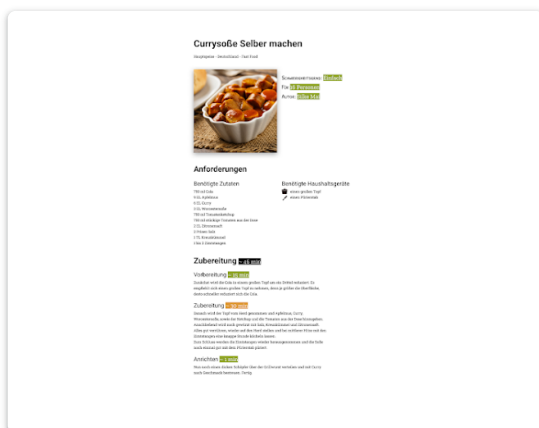
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☐ Variante 7



 Variante 8



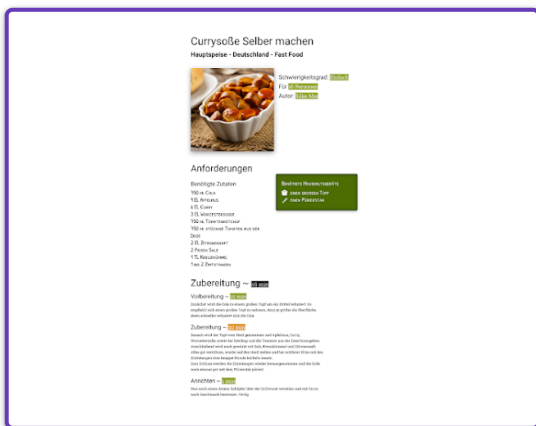
○ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

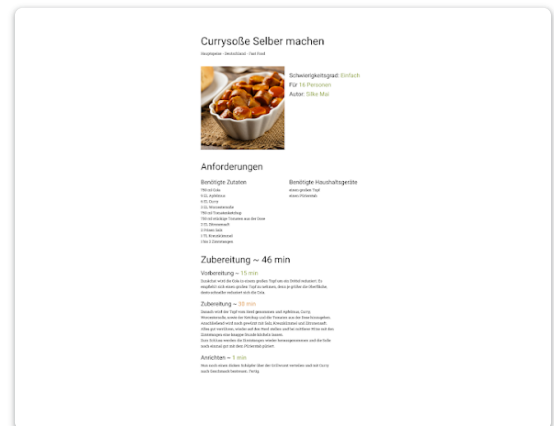
Diana: Aber der Kasten von 7

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

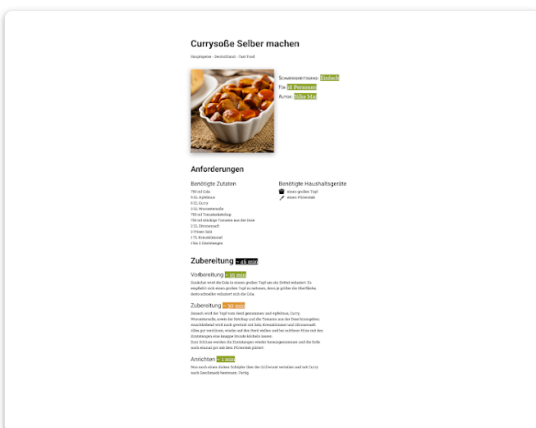
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

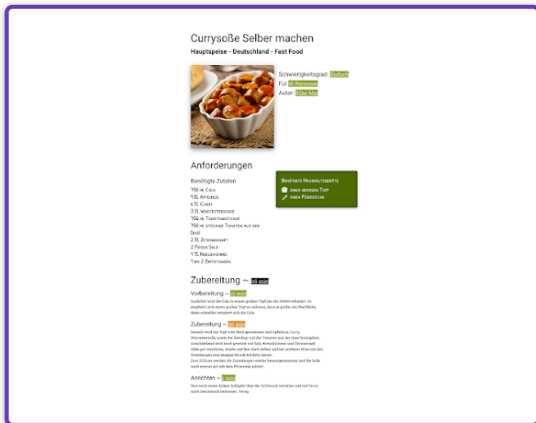
Silvia

Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

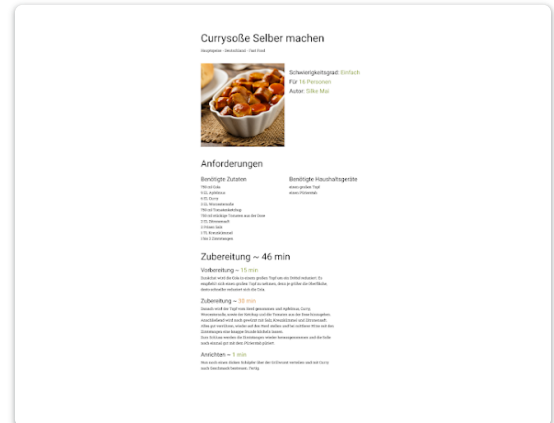
Google

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

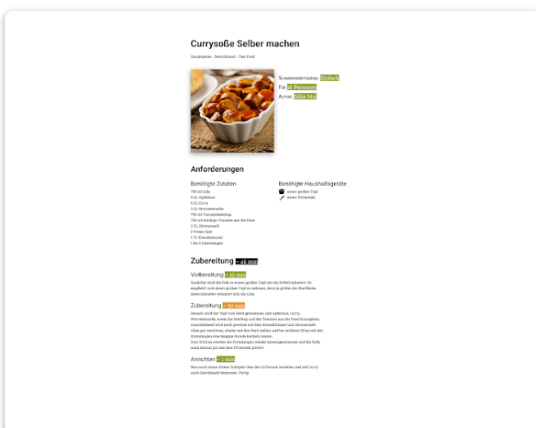
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

Silvia: Ich finde die Schrift gut und das Grüne Feld

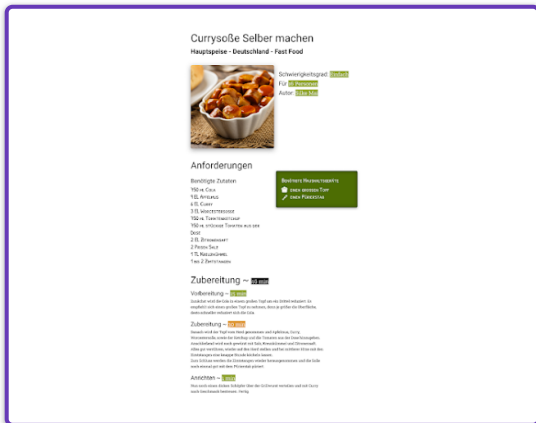
Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google

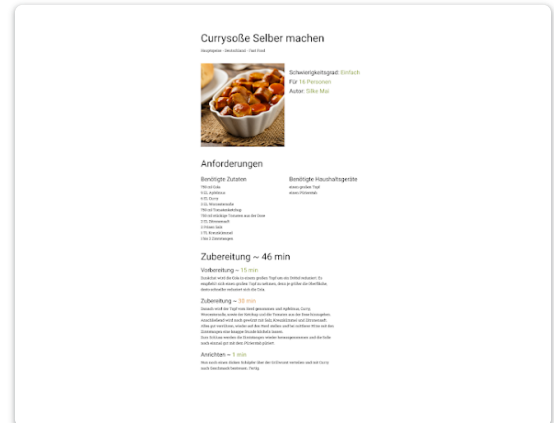


# Dein Digitales Rezept - Runde 2

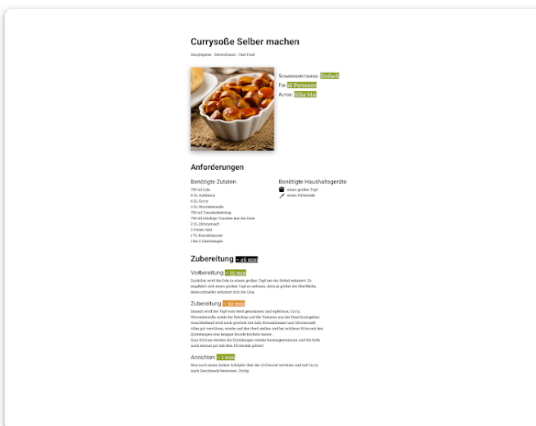
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

### Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

Lara: Mir gefällt Variante 7 am besten. Die Schrift ist am besten zu lesen und die Aufteilung sehr übersichtlich. Bei Variante 8 ist die Schrift schon fast zu klein.

Ich verstehe nur nicht ganz, warum du die benötigten haushtsgeräte grün hinterlegt. Das ist vom Design her sehr schön und passt optisch sehr gut, macht aber den Eindruck, als wäre das eine besonders wichtige Information, auf die man direkt den Blick richten möchte. Für mich sind die Zutaten z. B. Eher das, worauf ich als erstes schaue und wonach ich ein Rezept aussuche. Die möchte ich sofort auf den ersten Blick finden

---

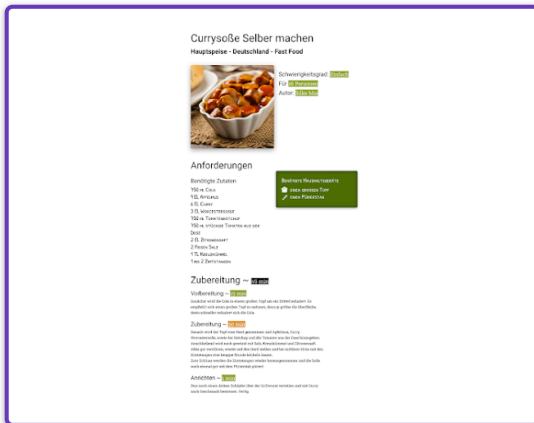
Dieser Inhalt wurde nicht von Google erstellt und wird von Google auch nicht unterstützt.

Google

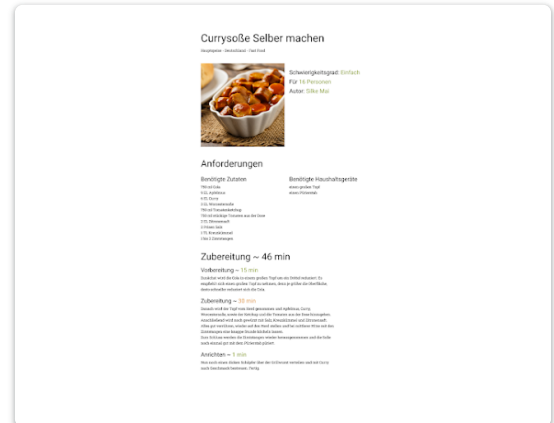
Formulare

# Dein Digitales Rezept - Runde 2

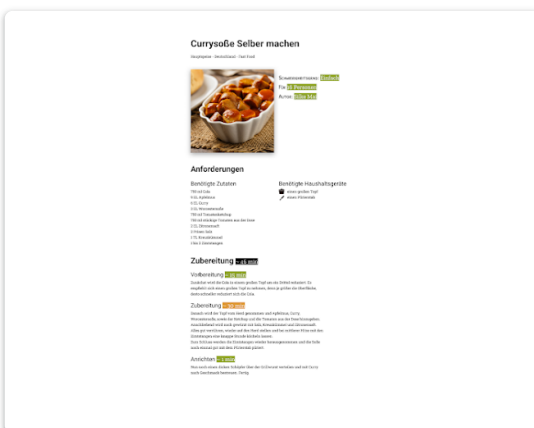
Welche Variante ist besser? (Tipp: Rechtsklick auf das Bild und im neuen Tab öffnen, dann kannst du es im Vollbild sehen)



☒ Variante 7



☐ Variante 8



☐ Variante 9

## Kommentare und Feedback (Name: Kommentar/Feedback)

Jörg: Gut: Abgrenzung der benötigten Haushaltsgeräte , Kategorien gut ersichtlich, Schriften  
Andere Ansicht: Zeitangaben farbliche Hinterlegung, Zahlenhöhe unterschiedlich, geschweifeter Strich zur Zeit - lieber ein uhr Symbol ggf.

