

TIPP DER WOCHE

Herbstzeit ist Pilzzeit. Viel Spass beim Nachkochen wünscht Euer GoKiHouse Team.

KINDER-KÜCHE

PILZ-WIESE

DU BRAUCHST:

- Tomaten
- hart gekochte Eier
- Mayonnaise aus der Tube
- Schnittlauch

FLIEGENPILZE SIND GIFTIG. ABER DU KANNST DEINE EIGENEN FLIEGENPILZE ZUBEREITEN. DIE SEHEN NICHT NUR LECKER AUS, SONDERN SIND AUCH ESSBAR.

SO GEHT'S:

1. Wasche die Tomaten und trockne sie ab. Schneide eine Kappe ab und höhle sie mit einem Löffel aus. Schneide bei den Eiern die Spitze ab, damit sie stehen können.
2. Spritze einen Klecks Mayonnaise auf die Eier und setze die Tomatenkappen oben drauf.
3. Spritze mit der Mayonnaise Tupfen auf die „Fliegenpilze“.
4. Wenn du die Pilze auf einen Teller mit etwas Schnittlauch stellst, dann sieht das aus, als ob die Pilze auf einer Wiese stehen.

Mhh, das sieht lecker aus. Lass dir von einem Erwachsenen helfen und lerne kochen!