Lustige Kartoffelbrei-Eulen

Dekorativ und lecker

Das brauchst du für circa vier Eulen:

- 700 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 1 TL Salz
- 100 ml Milch
- 1 EL Butter
- Salz, Muskat
- 1 EL Tomatenmark
- circa 2 Möhren
- 8 Mini-Mozzarellakugeln
- Oliven
- Salatgurke
- Paprikaschote

1 Schäle die Kartoffeln, wasche sie kurz mit Wasser ab und schneide sie in Viertel.

2 Die Kartoffelstücke füllst du in einen Topf mit Wasser (das Wasser sollte die Kartoffeln knapp bedecken). Gib nun einen Teelöffel Salz hinzu. Deckel auf den Topf, Regler auf höchste Stufe stellen! Lasse nun das Wasser aufkochen, dann schaltest du runter auf die mittlere Stufe (Deckel leicht öffnen). Nach circa 25 Minuten sind die Kartoffeln weich (teste mit einem spitzen Messer). Die Kartoffeln kannst du nun in ein Sieb abschütten.

3 Auf die noch warme (aber ausgeschaltete) Herdplatte stellst du einen Topf und gibst Milch, Butter und eine Prise Muskat hinein. Dann kommen die Kartoffeln und das Tomatenmark hinzu. Stampfe die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zu einem cremigen Püree.

4 Schäle nun die Möhren und wasche sie kurz mit Wasser ab. Eineinhalb von den zwei Möhren musst du nun grob raspeln (am besten von einem Erwachsenen helfen lassen!). Hebe die geraspelten Karotten unter das Püree. Würze das Püree mit etwas Salz und forme anschließend daraus auf vier Tellern je eine Kugel.

5 Jetzt geht es auch schon ans Dekorieren: Aus der restlichen halben Möhre schneidest du acht Scheiben. Diese werden die Füße. Aus Gurkenscheiben (Gurke vorher waschen) werden die Flügel, aus einem Stück Paprika (waschen!) ein Schnabel und zu guter Letzt verwandeln sich je zwei Mini-Mozzarellakugeln mit Olivenstiften versehen in die großen Eulenaugen (siehe Foto).

6 Für den Kopfschmuck kannst du nach Lust und Laune mit Möhre, Paprika und Co. experimentieren!

KMG/die-kartoffel.de, LW

Aus einfachem Kartoffelbrei kannst du mit ein wenig Geschick eine niedliche kleine Eule zaubern. *Foto: KMG/die-kartoffel.de*