



Mumien im Kartoffel-Sarg

Grusel-Rezept für die Halloween-Party

Das brauchst du für zwölf Mumien:

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- Olivenöl
- Salz
- Tomatensauce (Ketchup)
- 4 dünne Knackwürste
- 1 Paket weißen Ziegen-Schnittkäse (oder anderen Schnittkäse, den du magst)
- schwarze Oliven



Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

1 Den Ofen heizt du auf 200 °C vor.

2 Die Kartoffeln (mit Schale) wäschst du zunächst gründlich mit Wasser ab und schneidest sie dann der Länge nach in zwei Hälften. Mit einem kleinen Löffel höhlt du die Mitte der Kartoffeln aus.

3 Die Kartoffeln legst du mit der Schalen-Seite nach unten auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Backblech. Bestreiche die Kartoffelinnenseite mit etwas Olivenöl. Streue dann eine Prise Salz darüber. Drehe anschließend die Kartoffeln um und bestreiche die Schale ebenfalls mit Öl.

4 Die Kartoffeln (Schalen-Seite nach oben!) werden nun in den vorgeheizten Ofen geschoben und circa 15 Minuten gebacken.



Am 31. Oktober ist Halloween! Mit diesen kleinen Kartoffel-Särgen, in denen grausige Mumien liegen, wird eure Gruselparty ganz bestimmt ein Erfolg.
Foto: KMG/die-kartoffel.de

5 Nimm das Blech aus dem Ofen (Achtung, heiß: Backhandschuhe verwenden) und lasse die Kartoffeln etwas abkühlen. Anschließend drehst du die Kartoffeln um.

6 Die Mulde in den gebackenen Kartoffeln streichst du mit Tomatensauce (Ketchup) ein, dann legst du die Würste, in entsprechender Größe geschnitten, hinein. Den Käse in schmale

Streifen schneiden und über den Würsten drapieren. Die Oliven schneidest du in Ringe und legst sie als Augen auf.

7 Die Halloween-Mumien schiebst du nun erneut für circa 10 Minuten in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend kannst du sie mit passender Grusel-Deko deinen Gästen servieren.

KMG/die-kartoffel.de, LW