

Lustige Fliegenpilze

Für 2 hungrige Bärenkinder brauchst du:

4 Eier
400 g tiefgekühlten Spinat
2 große, feste Tomaten
Mayonnaise aus der Tube
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Und so wird's gemacht:

Bring Wasser in einem Topf zum Kochen. Piekse die Eier an der runden Seite mit einem Eierpiekser an und lege sie mit einem Esslöffel vorsichtig ins heiße Wasser. Zehn Minuten kochen lassen.

Den tiefgekühlten Spinat taust du in einem zweiten Topf bei niedriger Hitze langsam auf. Dabei öfter mal umrühren. Am besten beachtest du auch die Anleitung auf der Spinatpackung. Schmeck das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab.

Die gekochten Eier müssen mit kaltem Wasser abgeschreckt und gepellt werden. Schneide sie dann an der stumpfen Seite gerade ab, so dass die Eier von selbst stehen können.

Wasche die Tomaten und schneide sie in Hälften. Anschließend höhlst du die vier Hälften mit einem Teelöffel aus.

Verteile den fertigen Spinat nun auf zwei Teller und stelle die Eier hinein. Jedes Ei erhält eine Tomatenhälfte als Hut. Wenn du jetzt noch weiße Mayonnaise-Punkte auf die Tomaten tupfst, sind deine Fliegenpilze fertig.

Bäringen Hunger wünscht euch Aaron!