

Tierisch

gute Rezepte



Blumenkohl-Schäfchen
(Rezept auf S. 43)

Aufgepasst – die Jagdsaison ist eröffnet! Und zwar nach diesen lustigen Tierchen, denn sie bringen nicht nur gute Laune auf den Teller, sondern schmecken auch unheimlich lecker.

Kinder sind begeisterungsfähig – sogar für Blumenkohl, Kartoffeln und Vollkornbrot. Zugegeben, sie gehören nicht immer zu den Lieblingszutaten der kleinen Köche, aber in der richtigen Form schmecken sie ihnen besser denn je. Wie das geht? Ganz einfach: Probieren Sie mal, das Essen in Tierform anzurichten. Bereits bei den Kleinen isst das Auge mit und die äußere Form des Essens spielt eine große Rolle. Ein Beispiel dafür ist der Blumenkohl, der zum Schaf wird und mit Öhrchen aus Karottenscheiben Form annimmt. In dieselbe Kategorie fallen auch Pfannkuchen, die mit ihren witzigen Gesichtern vom Teller hinaufschauen. Oder Gurkenstücke, die mit Tomate und Mandelstiften angerichtet zu einem Igel werden.

Egal was Sie ausprobieren – diese tierisch guten Rezepte sind eine echte Attraktion und kommen auch an Kindergeburtstagen gut an. Denn wenn es gilt, Schäfchen, Igel oder sogar einen Wurm namens Nimmersatt aufzuspüren, sind die kleinen Nachwuchsjäger schnell bei der Sache und die lustigen Snacks mit Freude aufgegessen. Im Nu ist die Fantasie der Kinder geweckt und schon wird aus dem langweiligen Essen eine abwechslungsreiche Angelegenheit.

Lustig und schön kindgerecht

So kann es dann auch in der Küche unterhaltsam zugehen. Wenn der Nachwuchs beim Kochen helfen darf, isst er auch viel lieber. Bei Kindern steht das Erlebnis im Vordergrund: Sie lieben das Handwerk – so schnipseln, kneten und würzen sie gerne. Gemeinsam fröhliche Tiere aus Gemüse, Fleisch & Co. zu basteln, ist eine Möglichkeit, Ihre Lieben für das Essen zu gewinnen – und zwar eine, die Spaß macht, bunt ist, die Sinnes-



Wenn Salat, Gemüse und Obst zu kleinen Raupen, Igeln oder Schäfchen werden, schmecken sie gleich doppelt so gut!

wahrnehmung fördert und zugleich aufregende Formen besitzt. Versuchen Sie es! Sie werden sehen, wie viel Freude das macht. Denn beim Arbeiten in der Küche wird das kindliche Interesse an Nahrungsmitteln geweckt. Dabei wird geredet, werden Fragen gestellt und es wird auch viel gelacht – freuen Sie sich auf eine Küchenaktion, die alle glücklich macht! ♦



Gemüse-Igel

Zutaten für 4 Personen

1 Gurke, 3 Tomaten, 30 g gestiftete Mandeln, 8 Silberzwiebeln, 8 Gewürznelken, 1 TL Zuckersirup, 1/2 Bund Schnittlauch, 250 g griechischer Joghurt (7,5 %), Salz, Pfeffer

Zubereitung

Gurke waschen und Enden in der Länge von ca. 10 cm abschneiden. Jedes Stück halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf einen Teller setzen. Tomaten waschen, vierteln und entkernen. In 8 Tomatenvierteln die gestifteten Mandeln als Stacheln hineinstecken und als Igel-Körper an die Gurken anlegen. Aus je 2 Silberzwiebeln mithilfe der Gewürznelken Augen an den Gurkenstücken befestigen. Aus den restlichen Tomatenvierteln Nasen ausstechen, diese mit Zuckersirup an den Gurken befestigen. Schnittlauch waschen, hacken, mit Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



Wurm Nimmersatt

Wienerle mit Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für 4 Personen

1/2 Salatgurke, 2 große Kartoffeln (am Vortag gekocht), 8 kleinere Wiener, 2 Salatherzen (z. B. Romana), 6 Radieschen, 150 g Naturjoghurt, Saft von 1 Zitrone, je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung

Gurke waschen und in 24 Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in 16 Scheiben schneiden. Mit einem Apfelausstecher (im Ø des Würstchens) je Scheibe ein Loch in der Mitte ausstechen. Die Wiener im Wasser erwärmen. Salat waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Radieschen waschen, aus 1–2 Radieschen Zungen und Augen ausschneiden, Rest hobeln. Salat mit Radieschenscheiben auf Teller verteilen. Für das Dressing Joghurt, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und 2 EL Wasser verquirlen. Die Wiener abtropfen lassen und Kartoffeln sowie Gurken darauf auffädeln. Auf den Salat legen und die Wiener-Würmer mit Augen und Zungen verzieren. Mit dem Dressing servieren.

Pfannkuchen-Bär

mit bunten Schokolinsen

Zutaten für 4 Personen

2 EL Butter, 250 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 400 ml Milch, 4 Eier (Größe M), 50 g Zucker, 100 g Naturjoghurt, 1 EL Honig, bunte Schokolinsen, Mäusespeck

Zubereitung

Die Butter schmelzen. Mehl mit Backpulver, Salz und Milch mit den Quirlen des Handrührgerätes kräftig verschlagen. Die geschmolzene Butter mit den Eiern unterrühren. Zucker untermischen. Den Teig abdecken und 10 Minuten quellen lassen. Dann Teig portionsweise in der Pfanne zu vier großen runden Bärengesichtern und acht kleinen runden Bärchenohren ausbacken. Auf Tellern zu Bären mit Öhrchen zusammenlegen. Joghurt mit Honig verrühren und als Mund auf die Gesichter streichen. Aus Mäusespeck und Schokolinsen Mund, Nase und Augen formen.



Lustige Brot-Eule

Zutaten für 4 Personen

8 Scheiben Vollkornbrot, 40 g Butter, 4 Scheiben Käse (z. B. Tilsiter), 4 Scheiben Kochschinken, 1/2 Gurke, 4 Essiggurken, 3 EL Frischkäse, 3 EL Ketchup, 4 schwarze Oliven (entsteint), 1 Radieschen

Zubereitung

Brot je dünn mit Butter bestreichen. Auf 4 Scheiben je 1 Scheibe Käse und Schinken legen. Gurke waschen, in dünne Scheiben schneiden. 8 Scheiben zur Seite legen und restliche auf die Brote verteilen. Übrige Brotscheiben auflegen und andrücken. Von jedem Brot links und rechts schräg ein Stück für die Flügel

abschneiden. Das übrige Brotteil bildet den Kopf der Eule. Essiggurken in dünne Scheiben schneiden. Eulenflügel dünn mit Frischkäse bestreichen und mit den Gurkenscheiben belegen. Auf die Eulenköpfe je zwei kleine Kleckse Frischkäse geben und die frischen Gurkenscheiben darauflegen. Je mittig einen kleinen Klecks Ketchup anbringen und die halbierten Oliven darauflegen. Radieschen waschen und vier kleine Dreiecke als Schnabel ausschneiden. Diesen mit einem kleinen Tupfer Frischkäse unter den Augen andrücken. Die Flügel an den Eulenkopf legen und servieren.



Blumenkohl-Schäpfchen

Zutaten für 4 Personen

4 mittelgroße Kartoffeln, Salz, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 200 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 2 mittelgroße Blumenkohle, 100 g geriebener Mozzarella,

Muskat, 2 TL Zitronensaft, 2 EL Schnittlauchröllchen, 1 kleine Möhre, 3 schwarze Oliven (entsteint)

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Salzwasser 25 Minuten garen. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, verrühren und

aufschäumen lassen. Mit dem Schneebesen Brühe und Sahne einrühren, 10 Minuten bei geringer Hitze cremig einkochen. Blumenkohl waschen, in 8 gleiche Stücke schneiden und über Salzwasser im geschlossenen Topf 10 Minuten dämpfen. Mozzarella in die Soße geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Mit Salz, Muskat und Zitronensaft würzen, Schnittlauch einrühren. Soße auf Teller verteilen, darauf je zwei Stücke Blumenkohl setzen. Kartoffeln halbieren und als Schäpfchenkopf vorn an den Blumenkohl legen. Möhre schälen, in dünne Scheiben schneiden und als Öhrchen in den Kohl stecken. Oliven in kleine Stückchen schneiden und als Augen an die Kartoffeln bringen. Mit einem kleinen Tupfer Soße eine Nase andeuten und die Schäpfchen servieren. Dazu passt Feldsalat.