

Kinderseite

Hallo Kinder, hier also das versprochene Vatertagsrezept: Und am Ende noch etwas für die Kleinen:

Herzchen-Bratkartoffeln



So sehen die Kartoffeln zum Schluss aus. Cool oder?! Ääh... ich meine: Heiß oder?!



Ihr braucht - je nach Größe, Umfang und Hunger des Vaters - zehn bis zwanzig große Kartoffeln. Und wenn ihr möchtet, noch eine rote Paprika.

Und Herzchen-Plätzchen-Ausstecher (aus der Weihnachtskiste).

Dann ein Küchenmesser, eine Pfanne, Öl oder Margarine, Salz und Pfeffer und Paprikapulver.



Als erstes wäscht ihr die Kartoffeln gründlich, bis keine Erde oder Sand mehr daran kleben. (Grüne Kartoffeln nehmt bitte nicht. Die sind ungesund!) Schälen müsst ihr die Kartoffeln nicht unbedingt. Es sei denn, ihr (oder Mama) wollt aus den Resten noch Kartoffelbrei kochen... Auch die Paprika wäscht ihr.



Jetzt werden die Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Längs oder quer... was besser geht. Etwa so dick, wie euer kleiner Finger ist. (**NEIN!** Ihr sollt euch **nicht** in den kleinen Finger schneiden!!!) Die Paprika schneidet ihr auch: in vier Hälften.



Jetzt nehmt ihr eine Scheibe Kartoffel oder Paprika und stantzt mit dem Ausstecher ein Herzchen aus. Und noch eins. Und noch eins. Und noch eins und noch eins und noch..... Uff!



SCHÖN! Nicht wahr?!



Fertig! Für's erste...



Nehmt die Pfanne und erhitzt etwa zwei Esslöffel Öl darinnen. Das macht ihr auf ziemlich hoher Heizstufe. Achtung! Heiß! Wenn ein Probeherzchen leise brutzelt, ist es richtig und ihr könnt den Rest dazu tun. Vorsicht! Es kann spritzen!



So wie hier. Jetzt könnt ihr die Temperatur auf eine Einstellung in der Mitte runterdrehen.



Von jeder Seite müssen die Herzchen mindestens zehn bis zwölf Minuten braten. Dann sind sie fertig. (Die Paprika müsst ihr vielleicht schon früher herausnehmen oder erst später dazu tun. Die roten Herzen brauchen nämlich nicht so lange...!) Jetzt würzt ihr die Kartoffeln noch mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer. Und ein wenig Paprikapulver.



Hmmm! Sieht das lecker aus!

„Paaapaaa! Du kannst zum Essen kommen!“

Hier habe ich noch eine Rezeptidee für die Jüngeren, die noch nicht mit dem heißen Herd arbeiten dürfen oder wollen:

APFELHERZEN



Äpfel waschen und von Mama oder Papa in Scheiben schneiden lassen.



Mit dem Herzchen-Ausstecher Herzen ausstechen und schön auf einen Teller legen:



Sieht doch aus Klasse aus! Und schmeckt soooo lecker!