

Segelregatta für Kinder

Zitronenfähnchen:

2 Scheiben Zitrone
10 Zahnstocher

Zutaten:

500 g Kartoffeln
Salz
50 ml Milch
15 g Butter
frisch geriebene Muskatnuss
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
450 g tiefgekühlter Rahmspinat
1 Pck. tiefgekühlte Blätterteig-Häppchen
Spinat-Lachs



etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Für den größeren Hunger kannst du das Gericht auch mit 2 Pck. tiefgekühltem Lachsfilet in Blätterteig zubereiten. Als Segel spießt du Paprikadreiecke auf Schaschlikspieße auf. Setze je ein "Lachsschiff" auf den Spinat und häufe einen großen Kartoffelbrei-"Eisberg" daneben. Das Gericht heißt dann "Titanic"

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.

2. **Zitronenfähnchen:** Die Zitronenscheiben entlang der Trennwände jeweils bis zur Mitte in kleine Dreiecke schneiden. Mit jedem Zahnstocher ein Zitronendreieck senkrecht durch die Schale aufspießen.

3. **Kartoffelpüree:** Schäle die Kartoffeln mit einem Sparschäler und spüle sie noch einmal ab. Schneide die Kartoffeln in gleich große Stücke und gib sie in einen Kochtopf. Streue 1 Teelöffel Salz darüber und gieße so viel Wasser auf die Kartoffeln, bis sie knapp bedeckt sind. Koche die Kartoffeln mit Deckel in etwa 20 Min. bei schwacher Hitze gar. Wenn die Kartoffeln gar sind (man muss mit einer Gabel oder einem Messer leicht einstechen können), gieße das Wasser ab und lass die Kartoffeln ausdampfen. Nun drücke die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel oder zerdrücke sie mit einem Kartoffelstampfer.

4. Erhitze in einem kleinen Topf Milch, Butter und Muskat. Füge dann Crème fraîche hinzu. Anschließend gieße die heiße Milchmischung über die zerkleinerten Kartoffeln und verrühre alles. Schmecke das Kartoffelpüree wenn nötig nochmals mit Salz und Muskat ab.

5. Rahmspinat und Blätterteig-Häppchen nach Packungsanleitung zubereiten.

6. Den heißen Rahmspinat auf 4 Teller verteilen. "Stampfkartoffelberge" darauf geben und die Blätterteig-Häppchen dazwischen setzen. In jedes Blätterteig-Häppchen einen Zahnstocher mit Zitronenstückchen als Segel stecken.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 35 g, Kh: 32 g, kJ: 1.970, kcal: 472