

## Lustige Kartoffelgesichter

### Zutaten

- 4 große Kartoffeln
- 1/4 rote Paprika
- 1 Minidose Mais
- 1 Minikopf Brokoli
- Pfefferkörner
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Olivenöl

### Zubereitung

Etwas anders als im Rezept habe ich die Kartoffeln nach dem Waschen mit Olivenöl und Salz eingerieben und mit einer Gabel rundherum angepickst. Dann pro Kartoffel einen großen Streifen Alufolie abreißen/vorbereiten. Mit einem Sparschäler eine Längsseite der Kartoffeln abschälen, so dass Platz für ein Gesicht besteht. Dann für die Haare, die Augen, die Augenbrauen, die Nase und den Mund kleine Einkerbungen ausschneiden. Von der Paprika sehr schmale Streifen abschneiden und einen Streifen für den Mund und zwei Stücke für die Augenbrauen abschneiden. Diese in die Einkerbungen drücken. In die Augeneinkerbungen je ein Pfefferkorn platzieren. Aus was die Augen bestehen, ist leider im Originalrezept nicht verzeichnet. Aber ich schätze, es sind Pfefferkörner und die sehen auch wirklich hübsch als Auge aus!!! Vielleicht weil sie nicht kindgerecht sind? Meine Kids fanden das super und kamen nicht auf die Idee, sie zu kosten. Ein Maiskorn drücken wir in die Naseneinkerbung. Die Haare, also den Brokkoli würde ich bissfest kochen und hinterher, als ganz kleinen Büschel, nach(!) dem Backen, in die oberste Einkerbung drücken. Die Kartoffeln einzeln vorsichtig komplett eindecken, also inklusive dem Gesicht. Und im Ofen gut eine Stunde bei 200 Grad backen. Nicht vergessen: jetzt noch den kleinen Haarbüschel in die Einkerbung stecken. Dazu gibt es einen leckeren Schnittlauchquark aus 250 g Quark (40%), 5 EL Milch, Salz und Pfeffer, 1-2 Spritzer Zitronensaft und etwas Schnittlauch in kleine Röllchen geschnitten.

