Kartoffelmäuse im Quarkbett

Zutaten:

8 Kartoffeln

4 Karotten

2 Lauchzwiebeln

½ Salatgurke

8 Radieschen

1 Bund Petersilie

250 g Quark

125 g Joghurt

1 kleine Zwiebel

Pfeffer, Salz, Oregano, Thymian, Knoblauchpulver

Ein Rezept von:

Dr. Susanne Wagner,

Streumitglied im Landfrauenverband Hessen e.V.

Das wird gebraucht:

Großer Topf, Messer, Schneidebrett, Teelöffel, Esslöffel, Gemüseschäler, Schüssel, Salatbesteck

So geht's - Kartoffelmäuse:

Die Kartoffeln gründlich waschen in den Topf geben und mit Wasser bedecken. Dazu 2 TL Salz und ca. 25 Minuten kochen lassen, bis sie gar sind.

Jede Kartoffel der Länge nach halbieren und auf die Schnittfläche legen.

Karotten schälen und pro Karotte acht dünne Scheiben abschneiden, diese als Ohren in die Kartoffelhälften stecken (alternativ können auch Radieschenscheiben verwendet werden).

Für die Schwänze aus den Karotten jeweils vier dünne, lange Streifen schneiden, für die Schnurrhaare jeweils acht dünne kurze Streifen schneiden.

Je zwei kurze Petersilienstängel werden als Augen in die Kartoffelhälften gesteckt.

Radieschen mit Wurzeln waschen, waagerecht in Stück abschneiden als Standfläche. Gegenüber zwei Schnitte für die Ohren einritzen und zwei kleine runde Schalenstücke als Augen ausschneiden. Grüne Blattstängel so weit kürzen, dass ein Näschen entsteht. In kaltes Wasser legen, damit die Ohren aufklappen.

So geht's – Quarkbett:

Quark und Joghurt in der Schüssel glattrühren.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Gurke schälen, längs halbieren und in Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln waschen und in dünne Streifen schneiden.

Petersilienblätter von den Stängeln abschneiden und fein schneiden.

Alle Zutaten gut vermengen und den Quark mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken.