

Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



Backofenkartoffeln mit Frühlingsdipp

(10 Portionen)

1,5 kg Kartoffeln
1-2 EL Olivenöl
Salz

1 Becher Sauerrahm
3 Radieschen
Frische Gartenkräuter (Petersilie,
Schnittlauch, Thymian ...)
Salz

- Kartoffeln schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
- Zwei Backbleche mit Olivenöl bestreichen, die Kartoffelscheiben darauf verteilen und leicht salzen.
- Im Heißluftofen etwa 20 Minuten bei 160 °C goldbraun backen.
- In der Zwischenzeit Kräuter fein hacken.
- Radieschen waschen und fein raspeln.
- Sauerrahm mit Radieschen und Kräutern mischen und mit Salz abschmecken.
- Backofenkartoffeln mit dem Frühlingsdipp servieren.



Bunte Schmetterlinge

(10 Portionen)



10 Brotscheiben (Vollkorn- oder Schwarzbrot)
1 Bund Radieschen
2 Karotten
2 Paprikaschoten
oder einfach beliebiges Gemüse und Früchte

1 Bund Schnittlauch
250 g Topfen
100 g Sauerrahm
Salz

- Für den Aufstrich den Schnittlauch fein schneiden. Topfen mit Sauerrahm cremig rühren, Schnittlauch untermengen und mit Salz würzen.
- Brotscheiben halbieren und mit Schnittlauchtopfen bestreichen.
- Paprika und Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.
- Karotten schälen. Eine Karotte der Länge nach und die zweite in Scheiben schneiden.
- Je zwei Brothälften mit der runden Seite aneinanderlegen und beliebig mit Gemüse in Form von bunten Schmetterlingen verzieren.

*Viel Vergnügen bei der Zubereitung und
beim Genießen wünscht euch*

Angelika