

Kleine Raupe aus Kartoffeln

Das brauchen Sie:

Für die Raupen:

- 16 sehr kleine Kartoffeln
- Salz
- 4 Cocktailtomaten, mit Grün
- 4 Mini-Würstchen
- Mayonnaise, zum Verziern

Für den Quarkdip:

- 2–3 Radieschen
- 1/2 Schalotte
- 300 g Quark
- 3 EL Joghurt
- 4–5 EL frisch gehackte Kräuter, Schnittlauch und Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft



So geht's:

1. Für die Raupen die Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser 10–15 Minuten kochen.
2. Mit dem Messer prüfen, ob diese bereits gar sind. Danach abgießen.
3. Die Tomaten waschen und das Tomatengrün stehen lassen.
4. Die Würstchen nach Belieben in siedendem Wasser erwärmen.
5. Für den Quarkdip die Radieschen waschen, putzen und in sehr kleine Würfel schneiden.
6. Die Schalotte häuten und ebenfalls sehr fein würfeln.
7. Beides mit dem Quark, dem Joghurt und den Kräutern glatt rühren sowie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
8. Für den Raupenkopf je eine Tomate auf einen Schaschlikspieß stecken. Nacheinander nun 4 Kartoffeln aufstecken.
9. Den Schwanz der Raupe bildet das Würstchen. Das Gesicht der Raupe wird mit Mayonnaise auf die Tomate gemalt. Den Rücken ebenfalls mit Mayontupfen verziern.
- 10 Die fertig gestalteten Raupen mit dem Quarkdip und nach Belieben mit frischem Feldsalat servieren.