



Ich war unterwegs und Samira hat für mich die Küche übernommen. Sie hat ganz allein leckere Kartoffel Gesichter gezaubert. Sie sind die perfekte Beilage oder einfach so als Snack schmecken sie auch sehr gut. Das Rezept geht wirklich einfach und ihr könnt es gemeinsam mit euren Kindern zubereiten oder sie selbst probieren lassen. Gerade beim Frittieren sollte aber ein Erwachsener dabei sein.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Gefrierdauer
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

SMILEYS VORBEREITEN

Lasse einen Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in grobe Stücke. Gib die Kartoffeln in das kochende Wasser und lasse sie etwa 15 Minuten köcheln, bis sie gar sind. Gieße die Kartoffeln ab und zerdrücke sie mit einer Kartoffelpresse oder einem Whacker. Verknete das Kartoffelmus mit dem Käse und der Stärke zu einem glatten Teig. Rolle die Masse etwa 5 mm dünn aus und stich dann nach Belieben Smileys oder andere Motive aus. Du kannst den Teig auch in Streifen schneiden. Gib die Smileys und Sticks für 10-20 Minuten ins Gefrierfach.

SMILEYS FRITTIEREN

Erhitze das Öl in einer großen Pfanne und frittire die Smileys und Sticks von beiden Seiten darin, bis sie goldbraun sind. Serviere die Smileys nach Belieben mit einem Joghurtdip. Viel Spaß beim Nachmachen!

KARTOFFELSMILEYS:

- 500 g** Kartoffeln
- 100 g** Käse (Kasar Peyniri)
- 50 g** Speisestärke

ZUM FRITTIEREN:

- 150 g** Sonnenblumenöl