



REZEPTE AUS HANISAU LAND

DACHZIEGEL

NACH ART DER KANZLERIN

„Wenn Hippa und Hippel Hunger haben und ich nicht gerade wie verrückt am Regieren bin, dann koche ich ihnen meine berühmten Dachziegel. Vielleicht schmeckt es euch ja auch, probiert es halt mal aus.“

Zutaten:

500 g Kartoffeln

500 g Tomaten

200 g Mozzarellakäse (gibt es in jedem Supermarkt im Kühlfach)

100 g Schmand oder saure Sahne

100 gr geriebenen Käse, am liebsten Parmesan

eine kleine Tasse Milch

Salz, Pfeffer und eine Knoblauchzehe, natürlich geschält und in ganz kleine Stücke geschnitten, zum Würzen

So geht's:

Die Kartoffeln wascht ihr ein wenig und stellt sie dann in einem großen Topf mit Wasser auf den Herd. Wenn ihr das noch nie gemacht habt, lasst euch aber bitte von einem älteren Nilo helfen. (Ein Mensch tut es zur Not auch, Menschen sind aber nicht so geschickt). Während die Kartoffeln dann so 20 Minuten kochen, habt ihr prima Zeit, die Tomaten in Scheiben zu schneiden, den Mozzarella zu zerschnippeln und den Schmand mit der Milch zu verrühren.

Nach 20 Minuten nehmt ihr die Kartoffeln vom Herd und schüttet ganz vorsichtig das heiße Wasser ab. Jungköche lassen sich helfen!

Jetzt könnt ihr schon mal den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Wenn die Kartoffeln soweit abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann, schält ihr sie und schneidet sie in Scheiben.

Danach legt ihr sie in eine Auflaufform. Immer eine Reihe Kartoffeln, dann eine Reihe Tomaten, und zwar genau so wie die Ziegel auf dem Dach liegen, also nicht nebeneinander, sondern ein bisschen übereinander.

Streut ein wenig Pfeffer und Salz auf die Ziegel, verteilt den Mozzarella auf euer „Dach“, schmiert den mit der Milch verrührten Schmand oben drauf, streut den Käse drüber, und schiebt das Ganze dann für eine halbe Stunde in den Backofen.

„Hurra, ihr habt es geschafft!

Wir in HanisauLand essen dazu Wasserpflanzengrütze und Nilschlammörtchen.

Mein Außenminister hat mir aber erzählt, dass es bei euch so was Leckeres gar nicht gibt.

Macht nix, nehmt halt Salat oder den Rest von eurem Pausenbrot.