Kinder KochKlub

23.5.2026

In der aktuellen Jahreszeit, in der es wieder viel Obst gibt, ist ein Obstsalat immer ein leicht hergestellter, gesunder Nachtisch, der super schmeckt.

Hauptgericht waren Kartoffelklöße sowie Möhren, Pilze und Zwiebeln aus dem Backofen. Die Kartoffeln haben wir geschält, in Stücke geschnitten, gekocht und dann zerstampft.

In die Kartoffelmasse wurden Eier, Mehl und Salz eingearbeitet und dann mit nassen oder eingemehlten Händen zu Klößen geformt. Mit nassen Händen geht es besser, haben wir festgestellt.

Die Klöße mussten kurz ins kochende Wasser. Wenn sie an die Oberfläche gestiegen sind, waren sie gar. Gegessen haben wir sie mit dem Gemüse aus dem Ofen und einer Sahnesoße.