







„Fliegenpilze“ von Herrn Fuchs (4 Stück)

ZUTATEN:

-  4 hart gekochte Eier
-  4 kleine Tomaten
-  Majonäse (aus der Tube)
-  etwas Kresse

SO GEHT'S:

Zuerst musst du die Eier pellen und am breiten Ende etwas abschneiden, damit sie besser stehen können. Dann kannst du von den Tomaten oben einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Jetzt nur noch das rote Hütchen aufs Ei setzen und mit Majonäse-Tupfen garnieren. Kresse drüberstreuen und schon sind die einzig essbaren Fliegenpilze fertig!

