

Piratenessen zum Kindergeburtstag

Zutaten für das Piratenessen:

- Kartoffelbällchen
- Kräuterquark
- Putenfleisch
- Zucchini
- Paprika
- Möhre
- Gurke
- Ketchup
- Paprika (auch grüne!)



Arbeitszeit:

ca. 35 Minuten

Für die Kanonenkugeln habe ich Kartoffelbällchen aus dem Supermarktregal genommen und nach Packungsanleitung zubereitet. Und damit auch nicht zu verkennen ist dass es sich bei den Kugeln um Kanonenkugel handelt, habe ich spontan eine kleine Kanone gebastelt. Ich habe dafür nur eine Müslidose mit Alufolie umwickelt und in eine Taschentücherbox gestellt, die ich ebenfalls mit Folie umwickelt habe.

Für die Vitamine habe ich eine Rohkostplatte gemacht, in deren Mitte eine Palme stand, die aus einer Möhre und einer grünen Paprika bestand.

Dazu gab es einen Kräuterquark und Ketchup.

Außerdem hat meine Mama in der Küche ein paar schnelle Räuberspieße für unsere kleinen Piraten gezaubert, die aus aufgespießten Putenfleischwürfeln, Kartoffelscheiben, Zucchini und Paprika bestanden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

