

Hallo Kinder, schaut mal:

Hier gibts ein kinderleichtes Nachkochrezept, ein kleines Kreuzworträtsel und auf der Rückseite ein Wimmelbild zum Suchen und Aufhängen, viel Spaß!

1 Currywurst mit Backkartoffeln



ZUTATEN (für 4 Personen)

Tofuwürstchen
oder Wiener und
Nürnberger
Kinderketchup
Curry und Paprika
800 g Kartoffeln
Rosmarin
Olivenöl, Salz

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen, etwas abtrocknen und der Länge nach halbieren. In einer Schüssel mit Öl, Rosmarin und Salz vermischen. Auf ein mit Öl bestrichenes Blech legen und bei 200°C ca. 35–45 Min. backen. Zwischendurch 1–2-mal wenden. Die Würstchen in fingerdicke Stücke schneiden und in der Pfanne in etwas Öl anbrutzeln. Auf Teller geben, mit Ketchup übergießen und Curry und Paprika darüberstreuen. Mit den heißen Kartoffeln servieren.



W A

N

E

E

B L



A

K R Ä U



G

A M S



R



I



E

2 Finde die Buchstaben?

3 *Hilf den Hasen*

Hier ist aber viel los - findest du alle Möhren?

RECHT BIO.



Aufzucht: 10 Möhren