



## Essbare Fliegenpilze

Dafür brauchst du (für 4 Pilze):

- 4 hart gekochte Eier
- 4 Tomaten
- Mayonnaise
- Salatblätter
- Teller
- Löffel
- Messer
- Einen Erwachsenen, der dir hilft 😊

### Los geht's!

1. Eier hart kochen (also etwa 8-10 Minuten). Währenddessen kannst du die Tomaten und die Salatblätter gründlich waschen.
2. Eier nach dem Kochen pellen und die untere Seite vom Ei abschneiden, damit das Ei stehen kann.
3. Anschließend schneidest du bei jeder Tomate die obere Hälfte ab und hohlst sie mit einem Löffel aus. Die ausgeholte Hälfte kannst du jetzt als Hut auf das Ei setzen.
4. Jetzt bekommen die Hüte ihre weißen Punkte. Dafür wischst du mit einem Küchentuch die Hüte trocken. Dann nimmst du deine Tube Mayonnaise und verteilst viele kleine Punkte auf dem Hut des Fliegenpilzes.
5. Jetzt sind deine Fliegenpilze fertig und du kannst sie auf den Teller stellen. Vorher kannst du auf jeden Teller ein bis zwei Salatblätter legen, damit deine Fliegenpilze auf grünem Moos stehen. 😊

Guten Appetit!