

# Egon Erbse

(für ca. 8 Kindergartenkinder)

## Das braucht ihr dafür:

- 160 g Erbsen
- Salz, Pfeffer
- 1 L Wasser
- 310 g Dose Kichererbsen
- 1 Zitrone
- 2 EL Rapsöl
- 5 EL Topfen
- Zum Verzieren:  
Cockailtomaten & Schnittlauch



## Und so geht's gemeinsam:

Erbsen in Wasser kochen. Danach das Wasser mit einem Sieb abgießen und die Erbsen mit einem Stabmixer pürieren. In einer anderen Schüssel Kichererbsen mit Topfen pürieren und das Erbsenpüree hinzufügen. Zum Schluss noch mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Öl verfeinern. Aus Tomaten, Erbsen und Schnittlauch können Gesichter aufgelegt werden.

