



weitere
Rezepte:



GURKENSCHLANGE

PORTIONEN: 1

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN

KOCHZEIT: 00 MIN

ZUTATEN:

1-2 Gurken
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Cocktailtomate
1 Möhre
1 Zahnstocher
Petersilie oder
Schnittlauch
(Augen für die Schlange)
Für den Dip:
Kräuterquark,
sahniger Frischkäse,
Salz, Pfeffer, frische
Kräuter
1 Dipschüssel

ZUBEREITUNG:

1. Gurke(n) waschen und der Schlange einen Mund schneiden, dann die Gurke ab dem "Kopf" in Scheiben schneiden und geschlängelt auf einen Teller legen.
2. Die Cocktailtomate halbieren und mit je einem halben Zahnstocher als Augen für die Schlange am Schlangenkopf befestigen.
3. Paprikas und Möhre waschen, Paprikas in halbe Streifen schneiden und rund um die Gurke platzieren. Aus der Möhre eine Zunge für die Schlange schneiden und im Maul der Schlange platzieren.
4. Den Rest der Möhre in Sticks schneiden und mit Kräutern auf dem Teller verteilen.
5. Dip vorbereiten: Kräuterquark und Frischkäse mit den gehackten Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Dip in die Dipschüssel füllen, mit Petersilie garnieren und auf dem Teller platzieren.

WIR WÜNSCHEN: GUTEN APPETIT!

www.Gartenbauzentrale.de

GBZ
PAPENBURG