



Lieblingsrezept
AROMATISCH & LECKER

weitere
Rezepte:



PAPRIKA-KRAKE

PORTIONEN: 1

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN

KOCHZEIT: 00 MIN

ZUTATEN:

1/2 Gurke
2 Paprikas
10 Cherrytomaten
2 Möhren
Petersilie und
Schnittlauch

Zahnstocher
(Augen &
Sekundenkleber)

ZUBEREITUNG:

1. Gurke, Paprikas und Tomaten waschen.
2. Paprikadeckel entfernen und entkernen. Eine Paprika als Krake in der Mitte eines Tellers platzieren. Mund schneiden und Augen mit Zahnstochern anbringen. Die zweite Paprika in Streifen schneiden und rund herum um die Krake auf dem Teller verteilen.
3. Gurke mit Schale in Scheiben schneiden und mit den Tomaten auf dem Teller dekorieren.
4. Möhren waschen, schälen und in Sticks schneiden.
5. Möhrensticks mit etwas Petersilie oder Schnittlauch auf dem Teller garnieren.
6. Ein paar der Paprikastreifen als Krakenbeine über das geschnittene Gemüse legen und servieren.

WIR WÜNSCHEN: GUTEN APPETIT!

www.Gartenbauzentrale.de

GBZ
PAPENBURG