

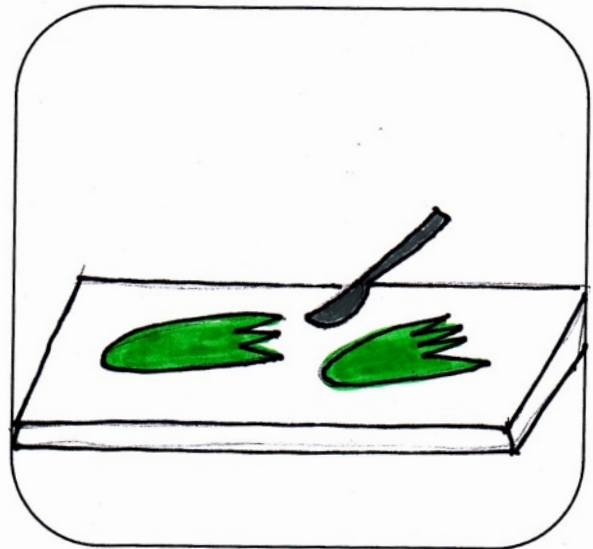
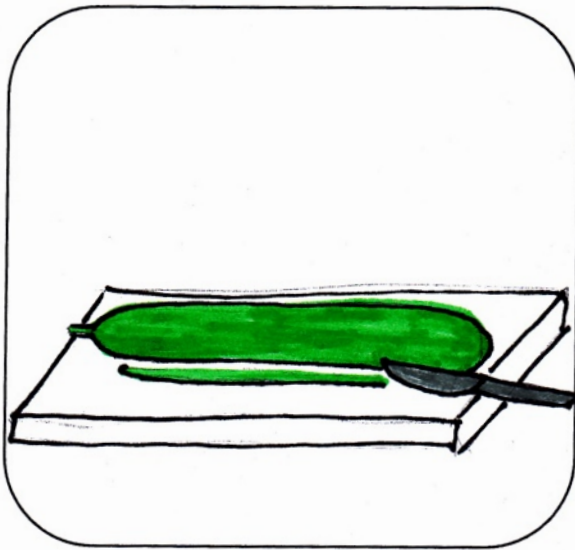
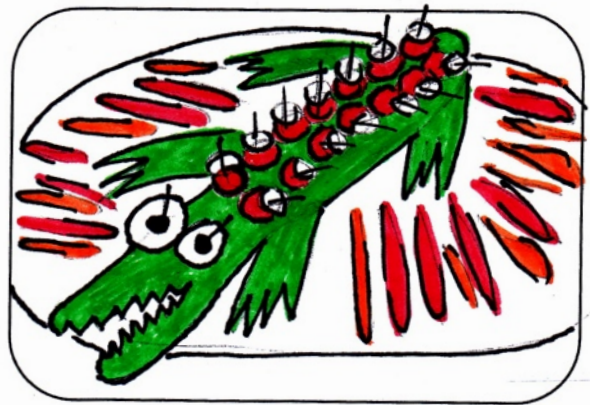
GURKENKROKODIL

4 Portionen, 0 BE

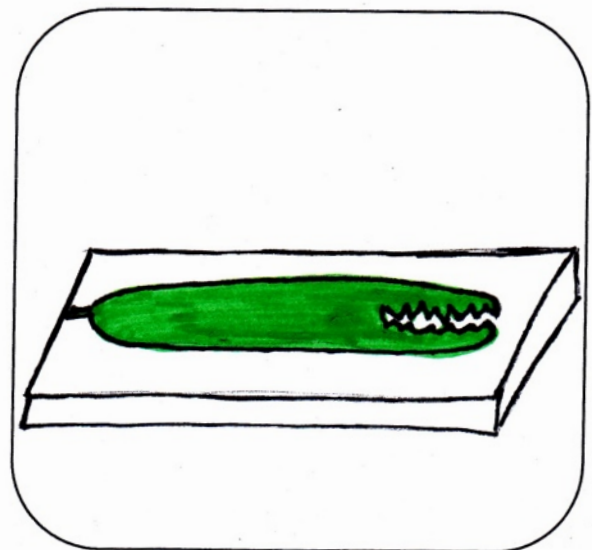
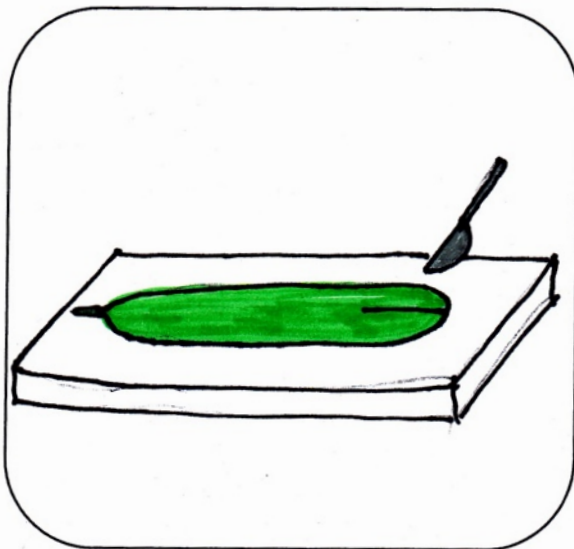


ZUTATEN:

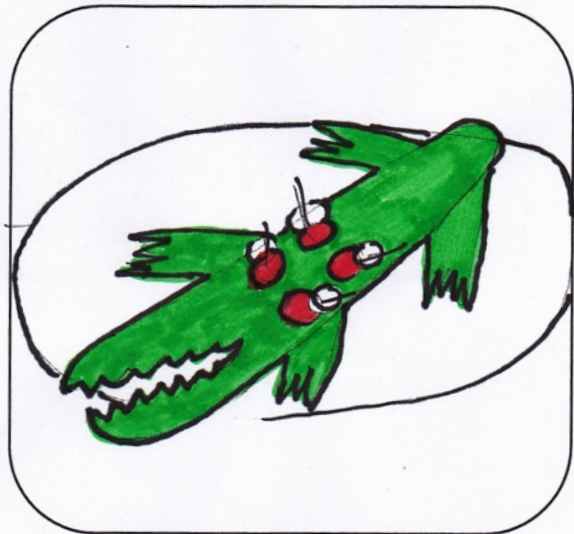
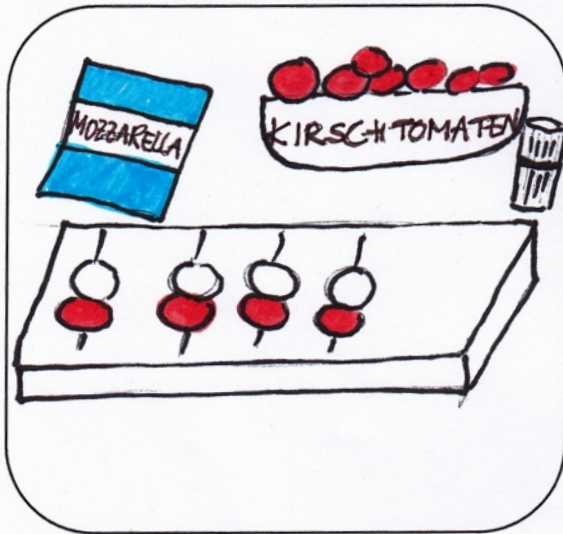
- 1 Gurke
- 1 roter Paprika
- 3 Stk. Karotten
- 1 Pkg. Mozzarella-Bällchen
- 250 g Kirschtomaten
- Zahnstocher



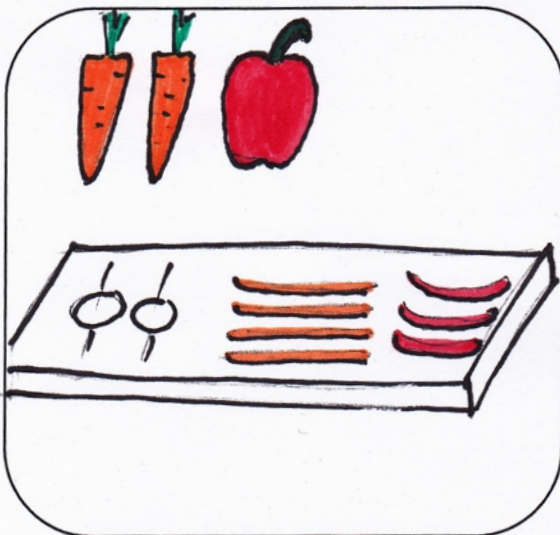
Die Gurke an der Unterseite der Länge nach etwas aufschneiden, damit sie nicht vom Teller rollt. Aus dem weggeschnittenen Stück können die Füße gemacht werden.



Die Vorderseite der Gurke 5 cm längs einschneiden und Zacken als Zähne einschneiden.



Jetzt aus den Mozzarella-Bällchen und den Kirschtomaten Spieße machen und auf das Krokodil aufstecken.



2 Mozzarella-Bällchen auf Spießen können die Augen des Krokodils werden. Karotten und Paprika werden längs geschnitten und rund um das Krokodil auf den Teller gelegt.

Vorsicht beim Herunternehmen der Spieße. Das Krokodil ist ein bisschen bissig!

Schni - Schna - Schnappi....