

Gurkenkrokodil

Hier könnt ihr euch so einige Schnitzer leisten - und dabei ein knackiges Gurkenkrokodil zaubern! Das Rezept und die Anleitung findet ihr hier



Zutaten für 1 Gurkenkrokodil:

- 1 Gurke
- 1 Karotte
- Mini-Mozzarella
- Weintrauben
- Kirschtomaten
- Radieschen
- 2 Pfefferkörner

Außerdem: Messer,
Schneidebrett, Zahnstocher

So wird das Gurkenkrokodil gemacht:

1: Wascht das Gemüse und die Trauben. Schneidet das erste Drittel der Gurke der Länge nach keilförmig ein, sodass das Krokodilmaul entsteht.

2: Schnitzt nun kleine Dreiecke entlang des Schnitts – so bekommt das Krokodil Zähne.

3: Spießt die Tomaten, die Mozzarella- Kugeln und die Radieschen auf Zahnstocher und steckt diese vorsichtig in den Rücken des Gurken- Krokodils.

4: In die Seiten steckt ihr Weintraubenspieße. Schneidet die Karotte längs in dünne Streifen. Legt einen davon als Zunge ins Maul. Halbiert eine Mozzarella-Kugel und befestigt die Hälften mit den Enden eines Zahnstochers am Kopf. Drückt Pfefferkörner hinein, sodass das Krokodil Augen bekommt.

Tipp: Wenn ihr die Gurke hinten schräg anschneidet, liegt sie besser. Aus den Gurkenresten könnt ihr Füße schnitzen.

