

# Essbare Hexenbesen

Zutaten für 10 Hexenbesen:

- 10 Salzstangen
- 5 Scheiben Gouda
- 10 Halme Schnittlauch



# So werden die Besen gemacht:

1. Holt die Goudascheiben schon ein paar Minuten früher aus dem **Kühlschrank**, damit sie nicht zu fest und brüchig, sondern schön biegsam sind.



2. Halbiert sie mit dem Messer längs.

3. Die **Käsestreifen** schneidet ihr an der Unterkante zwei bis drei Zentimeter tief ein



4. Wickelt dann je einen Streifen um eine **Salzstange** und bindet sie mit einem Schnittlauchhalm fest

**Tipp:** Beim Verknoten dürft ihr nicht zu fest ziehen, sonst reißt der Halm! Am besten arbeitet ihr an dieser Stelle zu zweit: Einer rollt den Käse um die Salzstange und hält ihn fest, während der andere den Halm verknotet.