

Gurken-Krokodil für Kindergeburtstag

Zutaten:

1 Gurke, Käse in 1 x 1 cm Würfel geschnitten, Radieschen, Cocktailtomaten, Paprika,
100 g Wurst aufgeschnitten, Baby-Mozarella für die Augen, evtl. Weintrauben, Karotten,....
Zahnstocher für die Spieße

Zubereitung:

Die Gurke an der „Bauchunterseite“ etwas abflachen, damit das Krokodil gut liegt. Aus dieser Schale „Beine“ schneiden.
Ca. 10 cm vom Ende weg einen schmalen Keil für das „Maul“ ausschneiden und die Zähne mit einem kleinen Gemüsemesser einschneiden.
Wurst, Käse und Gemüse nach Belieben auf einen Zahnstocher aufspießen und auf die Gurke stecken.
Zwei kleine Baby-Mozarellakugeln als Augen anbringen. Das Krokodil nach Belieben verzieren und garnieren.

Tipp: Dieses Krokodil ist der „Hingucker“ bei jedem Kindergeburtstag!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!