

Gurkenkrokodil

Zutaten für ein Gurkenkrokodil:

- 1 Gurke (groß und dick)
- Mini-Mozzarella
- ein paar Mini-Tomaten
- Gouda (gewürfelt)
- ein paar Weintrauben
- 2 Kapern (oder Nelken)
- Mini-Würstchen
- Gemüse (in Scheiben, welches sich gut aufspießen lässt)
- 1 Stück Möhre (oder Paprika)
- Zahnstocher



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So bereitest du das Gurkenkrokodil zu

1. Nimm dir eine große Gurke und wasche sie gut ab.
2. Dann schneidest du ein Drittel der Gurke waagrecht in der Mitte durch. Mit einem spitzen Messer schneidest du dann Zacken für die Zähne hinein - das geht einfacher als es aussieht.
3. Schneide einen Streifen Möhre oder Paprika als Zunge zurecht - ein Zahnstocher, den hilft dir, das Maul offen zu halten.
4. Nun nimmst du dir zwei Mozzarellakugeln und befestigt sie als Augen. Ich habe noch eine Kaper als Pupille aufgesetzt, ebenso gut geht eine Nelke. Alternativ kannst du auch Zuckeraugen verwenden und mit etwas Frischkäse befestigen.
5. Die restlichen Mozzarellakugeln spießt du mit Minitomaten auf. Ebenso bildest du kleine Spießchen aus Weintraube und Käse. Auch kleine Mini-Cabanossi oder Gurkenscheiben eignen sich für die Spieße.
6. Die Spieße steckst du nun in das Gurkenkrokodil.
7. Platziere das Krokodil dann auf Salat und pass auf, dass du nicht gebissen wirst ;-)

Wenn du auch ein Gurkenkrokodil zaubert, dann freue ich mich, wenn du mir ein Foto schickst: jenny@familienkost.de ;-)

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

