

Käseigel

Zutaten:

- Wassermelone (Kohlkopf, Brot o.ä. für den Käseigel-Körper)
- Käsewürfel
- Weintraube (Minitomaten o.ä.)
- Zahnstocher (oder andere Spieße)



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

1. Bereite den Käseigel Untergrund vor, indem du ihn abwäschst oder mit Alufolie umkleidest.
2. Schneide ihn an der Unterseite flach, so dass er grade aufliegt. Lege ihn auf eine Platte oder ein Holzbrett.
3. Spieße den Käse auf und stecke die Käsespieße rundherum in den Igelkörper. Du kannst Käsespieße pur zubereiten oder sie mit Trauben, Würstchen und co. mixen.
4. Gib dem Käseigel noch Augen. Dafür eignen sich kleine Tomaten, Weintrauben, Mini-Mozzarella-Bällchen. Auch unsere [Augen-Foodpics](#) sind ideal.

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

