

Der Mettigel

Zutaten:

- 1 kg Schweinemett
- 1 Zwiebel (Für die Stacheln)
- 1 Radieschen (Als Ohren)
- ein paar Oliven ((Für Nase und Augen), alternativ Pfefferkörner, Sternanis, Piment, etc.)



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

1. Forme aus dem Schweinemett einen Igelkörper und lege ihn auf eine schöne Platte oder einen Teller.
2. Gib dem Igel Augen und eine Nase aus Zutaten deiner Wahl.
3. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Stifte.
4. Stecke die Zwieblstifte als Stacheln in den Mettigel.
5. Stelle ihn bis zum Verzehr kalt.

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

