



## GURKEN-KROKODIL

25 MINUTEN 

SCHWIERIGKEITSGRAD  
★ ★ ★

ZUTATEN FÜR  
1 GURKEN-KROKODIL

- 1 große Gurke
- Zahnstocher
- ½ Pkg. Grüne Weintrauben
- ½ Pkg. Rote Weintrauben
- 1 Pkg. Hartkäse
- 1-2 Pkg. Mozzarella-Kugeln
- 1 Pkg. Cocktailtomaten
- 2 Nelke für die Augen

1. Gurke waschen. Das vordere Ende der Gurke etwas schräg einschneiden, sodass ein Mund entsteht. Mit einem kleinen scharfen Messer Zacken für die Zähne einschneiden.
2. Tomaten und Weintrauben gründlich waschen und trocken tupfen.
3. Nun jeweils 1 Mozzarella-Kugel und 1 Cocktailtomate auf einen Zahnstocher geben und in die Gurke stecken.
4. Hartkäse in Würfel schneiden. Auf jeweils einen Zahnstocher eine grüne Weintraube, ein Stück Käse und eine rote Weintraube spießen. Ebenso in die Gurke stecken.
5. Zuletzt jeweils eine Nelke als Auge in den Kopf des Krokodills stecken. Und fertig ist das Gurkodill!

**Tipp:** Sie können natürlich dafür jegliche Art von Obst und Gemüse verwenden. Auch den Kindern macht es viel Spaß dabei zu helfen.

KCAL 1680

FETT 102 g

EIWEISS 90 g

KOHLENHYDRATE 95,8 g

