

Bunte Gemüseeule



Zutaten	Zubereitung
100 g Magerquark 100 g Frischkäse ¼ Bd. Schnittlauch ¼ Bd. Petersilie	Quark und Frischkäse verrühren. Kräuter waschen, kleinschneiden, dazugeben und den fertigen Dip in 2 kleine Schälchen füllen. Mittig in der oberen Hälfte eines Bretts platzieren.
2 Karotten 2 Paprika 1 Salatgurke 20 Cocktail- oder Datteltomaten	Schälen und in Sticks schneiden. Waschen und in Streifen schneiden. Für den Schnabel und die Ohren der Eule zwei breite Streifen schneiden. Waschen und in Scheiben schneiden. Waschen.
	Nun wird die Eule gelegt: Gurkenscheiben und Tomaten als Bauch, Paprikastreifen als Flügel (Ohren und Schnabel) und Karotten-Sticks als Haare sowie als Füße der Eule. Als Pupillen je eine Tomate in der Mitte der Dip-Schälchen versinken lassen.

Rezept: Schulfrucht-Tage 2017

Foto: Magdalena Bruder

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, g = Gramm, l = Liter, ml = Milliliter, Bd. = Bund