

Blumige Käsespieße

Ein Käse-Blümchen für dich und eins für mich. Fingerfood ist doch einfach wunderbar und darf auf keinem Buffet fehlen. Und diese Käse-Spieße sind nicht nur richtig hübsch, sondern auch noch richtig lecker. Schnapp dir schnell einen Käse-Spieß von der Buffet-Wiese und knabber es flott weg.



Schritt 1

Putze die Möhre und schneide sie in 1 cm dicke Scheiben.



Schritt 2

Schneide mit einem spitzen Messer – Vorsicht, hol dir dafür ruhig Hilfe – an einer Seite der Möhrenscheiben zwei Zacken heraus.



Schritt 3

Schneide dir ein Stück von einer Salatgurke ab und halbiere das Stück der Länge nach. Nimm dir dann einen Teelöffel und kratze das weiche Kerngehäuse heraus.



Schritt 4

Die ausgehöhlte Gurke nun auch in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das brauchst du:

- 1 Möhre
- 1 Gurke
- Gouda am Stück
- Zahnstocher
- Messer, Teelöffel, Schere





Schritt 5

Nun noch den Käse in Würfel schneiden und die Zahnstocher halbieren. Das gelingt mit einer Schere.



Schritt 6

Und nun erst die Gurke aufpiksen, dann die Möhre und zum Schluss das stumpfe Ende des Zahnstochers in den Käsewürfel stecken.



Schritt 7

Und so entstehen kleine Käse-Blumen. Die Spieße kannst du aufstellen oder legen – ganz so, wie du es magst.

Alice Hemming, Nicola Slater

Der Blumenretter

Ein neues Abenteuer des herrlich schussligen Eichhörnchens, dem die Kinder immer einen Schritt voraus sind – mit viel Wissenswertem rund um Blumen und weitere Zeichen des Frühlings!

