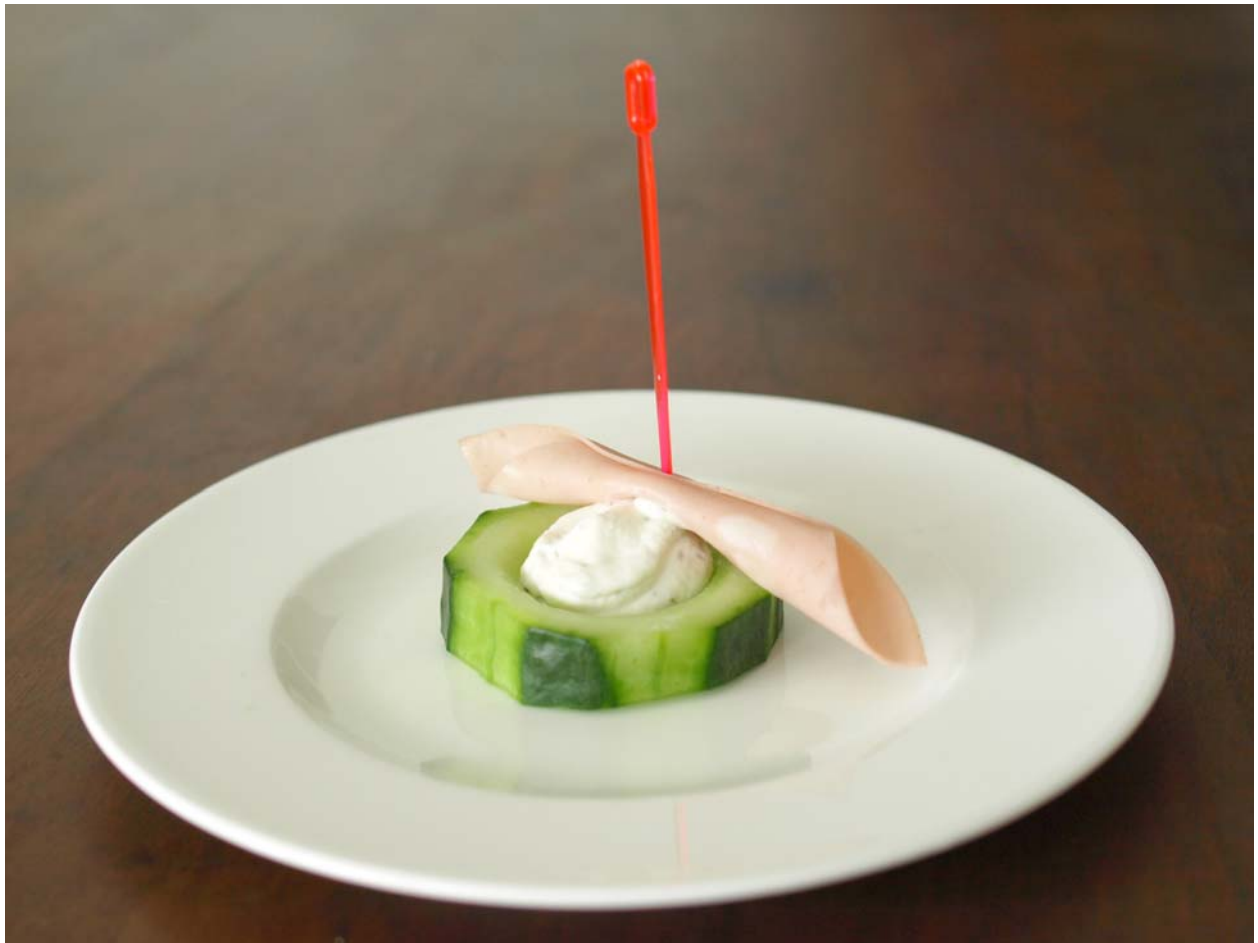


Gurkenschälchen mit Kräuterfrischkäse und Mortadella



Zutaten für 10-12 Stück:

1 Salatgurke
100-150 g Kräuterfrischkäse
3 größere Scheiben Mortadella

Besondere Hilfsmittel:

Partysticks oder Zahnstocher

1. Salatgurke waschen, trocknen und streifenweise schälen. In 12-15 mm breite Scheiben schneiden. Mit einem TL in jede Scheibe eine Vertiefung machen, sodass kleine Schälchen entstehen.

2. Kräuterfrischkäse in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und den Käse wie mit einer Sterntülle portionsweise in die Schälchen aufspritzen.

3. Mortadellascheiben in je vier Teile schneiden. Diese Teile gefällig rollen und mit Partysticks auf den Gurkenschälchen befestigen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, Häppchen, Wurst, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.04.2017