

# REZEPT: GEMÜSETULPEN

## Das brauchst du dazu:

- Käseblock (z. B. Gouda, Emmentaler)
- Gurke
- Karotte
- Zahnstocher
- Messer
- Schneidebrett

## So wird's gemacht:

- Den Käse in gleichmäßige Würfel schneiden
- Gemüse waschen und in etwas breitere Scheiben schneiden
- Gurkenscheiben „blattförmig“ zurechtschneiden
- In die Karottenscheiben jeweils 3 Zacken hineinschneiden (= Blüte)
- Abschließend jeweils einen Käsewürfel, eine Gurke und eine Karotte auf einen Zahnstocher stecken
- Fertig sind die leckeren „Gemüsetulpen“

Tipp: Du kannst die Karotte auch schälen, wenn du magst.

