



Melissa

Rezeptinfo

Zutaten für 1 Käse-Igel

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚

Je Portion: 9530 kJ, 2278 kcal, 93 g Kohlenhydrate, 129 g Eiweiß, 153 g Fett, 375 mg Cholesterin, 9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 

Kosten: €

veggie

Zubereitung

Step 1:

Zuerst musst du den Käse in mundgerechte Würfel schneiden.

Step 2:

Nun Zahnstocher mit Käse und Weintrauben bestücken. Die Honigmelone dient als Körper. Die Spieße abwechselnd in die Honigmelone piksen, dabei eine kleine Spitze der Melone als Igelgesicht frei lassen.

Step 3:

Zum Schluss kannst du dem Igel noch ein Gesicht verpassen: Dazu die Kirschtomate halbieren und mit einem halben Zahnstocher an der Spitze der Honigmelone als Schnauze und je eine halbe rote Weintraube als Augen feststecken.

Zutaten

Menge

250 g	Gouda
250 g	Emmentaler
200 g	dunkle Weintrauben, am besten kernlos
200 g	helle Weintrauben, am besten kernlos
1/2	Honigmelone
1	kleine Kirschtomate
	Zahnstocher