



Das Gurkenkrokodil

ein Rezept von toxi-loges®

ZUTATEN:

1 Salatgurke

1 Karotte

1 Glas Maiskölbchen

1 Glas Cornichons

2 Mozzarella-Bällchen oder Weintrauben

Alternativ:

Weintrauben und Käse

Zahnstocher

Wenn Kinder krank sind, brauchen Sie Vitamine und Mineralstoffe in Speisen, die leicht verdaulich sind. Hier kommt eine Vitaminbombe.

Zubereitung:

Als erstes die Gurke unten abschneiden damit sie nicht vom Teller rollt. Schneiden Sie die Gurke ca. 6-8 cm tief von der Spitze her ein. Das wird das Maul. Jetzt vorsichtig öffnen und mit einem kleinen Messer Zacken als Zähne einschneiden. Mit einem Gemüseschäler eine Scheibe von einer Karotte als Zunge abschneiden, die Form auf die Größe des Mauls anpassen und ins Maul legen. Das Maul mit einem kleinen Stückchen Gurke oder Karotte „blockieren“ damit es offen bleibt. Anschließend die Maiskölbchen der Länge nach halbieren und mit Zahnstochern auf den Rücken des Krokodils stecken, damit es aussieht wie Schuppen. Vier Cornichons sind die Beine des Krokodils, die es von sich streckt – so wie das kranke Kind. Wenn Ihr Kind es etwas würziger mag, kann das Krokodil auch mit Zahnstochern mit Käse und Weintrauben gespickt werden.

Zuletzt noch die Augen: das sind zwei Mozzarella-Bällchen, die mit Zahnstochern auf dem Kopf befestigt werden. Als Pupillen dienen Nutellakleckse. Alternative gehen auch Weintrauben als Augen.