



Die Gurke

Gurkenlutscher (Feldgurke)



Bevor du beginnst: Wasche dir bitte gründlich deine Hände!

Für 4-6 Personen brauchst du:

- 3 Feldgurken
- 5 Karotten (dick)
- Messer
- Schneidbrett
- Holzspieße
- Wasser zum Abwaschen des Gemüses
- Geschirrtuch
- Kleine Ausstecher
- Gläser zum Hineinstellen der Lutscher



So geht's:

1. Wasche die Gurken und die Karotten gründlich und trockne sie mit dem Geschirrtuch ab.
2. Schneide die Gurken am Schneidbrett in ca. 1 cm dicke Scheiben.
3. Schneide die Karotten auch in ca. 1 cm dicke Scheiben.
4. Nimm den Ausstecher und stich jeweils die Mitte der Gurke und der Karotte aus.
5. Nun stecke die ausgestochene Karotte in die Gurke und falls es auch möglich ist, die ausgestochene Gurke in die Karotte.
6. Spieße nun alles mit den Holzspießen auf und stelle die fertigen Lutscher zum Servieren in ein Glas.

Fertig! Lass es dir gut schmecken!





Die Gurke

Gurkensticks mit Dip (Salatgurke)



Bevor du beginnst: Wasche dir bitte gründlich deine Hände!

Für 4-6 Personen brauchst du:

- 2 Salatgurken
- 1 Becher Sauerrahm (klein)
- 1 Becher Naturjoghurt (klein)
- Salz, Pfeffer
- Optional: ½ Bund Schnittlauch oder 1 Knoblauchzehe
- Messer, Schneidbrett
- Löffel zum Umrühren, Schüssel
- Schüssel zum Servieren



So geht's:

1. Schneide am Schneidbrett die Gurke einmal in der Mitte durch.
2. Danach schneide sie mehrmals längs durch, sodass Sticks (Streifen) entstehen. Die Sticks sollen einen Durchmesser von ca. 1 cm haben.
3. Für den Dip brauchst du eine Schüssel und einen Löffel.
4. Öffne den Sauerrahm und das Naturjoghurt, gib beides in die Schüssel und rühre alles gut durch.
5. Gib jetzt Salz und Pfeffer dazu. **ACHTUNG:** Immer sparsam verwenden und zwischendurch kosten.
6. (Falls dir Schnittlauch oder Knoblauch schmeckt, schneide die Zutaten klein und rühre sie auch dazu.)
7. Stecke nun die Sticks in den Dip.

Fertig! Lass es dir gut schmecken!





Die Gurke

Essiggurkenschnecken (Essiggurken)



Bevor du beginnst: Wasche dir bitte gründlich deine Hände!

Für 4-6 Personen brauchst du:

- 1 großes Glas Essiggurken
- 2 Packungen Mini-Mozzarella
- 100g Schinken
- Messer
- Schneidbrett
- Zahnstocher
- Teller
- Geschirrtuch



So geht's:

1. Öffne das Gurkenglas, nimm alle Gurken heraus und lege sie auf das Geschirrtuch zum Abtropfen.
2. Öffne die zwei Packungen Mini-Mozzarella und nimm ebenfalls alle heraus und lege sie auch zum Abtropfen auf das Geschirrtuch.
3. Öffne den Schinken und schneide ihn in ca. 3 cm dicke Streifen
4. Nimm nun eine kleine Mozzarellakugel und rolle sie mit Schinken ein.
5. Nimm eine Gurke und einen Zahnstocher und stecke das Schinken-Mozzarella-Röllchen als Schneckenhaus fest.
6. Brich nun einen Zahnstocher auseinander und stecke deiner Gurkenschnecke noch Fühler an.

Fertig! Lass es dir gut schmecken!

