

Karottenblumen (Rezept für 10 Stück)

Zutaten

1 Stück	Gouda oder Emmentaler
1/2	Salatgurke
1	dicke Karotte



Zubereitung

1. Für die Zubereitung brauchst du: Messer, Schneidebrett, kleine Ausstechform (Blume oder Stern), Zahnstocher
2. Der Sockel: Schneide den Käse in 10 ca. 2 x 2 cm große Würfel. Nicht zu klein – sonst fällt deine Blume später um.
3. Die Blätter: Halbiere deine halbe Gurke der Länge nach. Höhle sie aus und schneide sie in 10 gleiche Stücke.
4. Die Blüte: Schäle und schneide die Karotte in 10 Scheiben. Stich sie mit deiner Ausstechform aus.
5. Stecke deine Blumen mit einem Zahnstocher zusammen.
6. **Jetzt kannst du sie auf ein Tablett stellen – fertig ist dein Blumenbeet! Du kannst eine Blume auch jemanden schenken, den du gerne hast. Die Person freut sich bestimmt.**
7. Die Karottenreste bitte nicht wegwerfen. Ihr könnt sie zerkleinern und für einen schmackhaften Topfenaufstrich verwenden.