

knackiger Gemüse- Snack mit Haus- Saucen

Zutaten:

- 3 Salatgurken
- 2 grosse Karotten
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 3 EL Frischkäse
- 3 EL Haus-Sauce Spezial
- 3 EL Haus-Sauce Paprika
- einige Zweige Petersilie

Ausserdem:

- 1 Kugelausstecher
- 1 Spritzsack
- 1 Tülle

Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen und abtrocknen. Die Karotten schälen. Die Paprikas entkernen und von weissen Trennwänden befreien.
2. Die Karotten und die Paprikas in ca. 7-8 cm lange Streifen schneiden.
3. Die Gurken leicht schräg auf ca. 10 cm schneiden. Dabei darauf achten, dass eine Seite im Schnitt gerade ist.
4. Die Gurken auf der schrägen Schnittkante mit einem Kugelausstecher ca. 3 cm tief aushöhlen. Das Gurkenfleisch für einen Salat weiterverwenden.
5. Einen Spritzsack mit Tülle versehen und den Frischkäse einfüllen.
6. Zur Fertigstellung jeweils ein wenig Haus-Sauce in die Mulden der Gurkenstücke geben.
7. Den Frischkäse über die Saucen spritzen und wiederholt Haus-Saucen nach Wahl darüber geben. Die Gemüse-Sticks in die Gurken stecken und mit einem Zweig Petersilie garnieren.

Dip-Tipp:
statt Gurken
gehen auch
Tomaten als
"Schälchen"