

Rezept

Partypfau

Ein Rezept von Partypfau, am 19.04.2024

Zutaten

1 Birne	1 Möhre
32 Heidelbeeren	16 Erdbeeren
16 Weintrauben	2 Mandarinen
400 g junger Gouda (am Stück)	1 TL Erdnussmus
Außerdem	
16 Holzspieße	2 Zuckeraugen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 4 g F, 7 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Birne längs halbieren. 1 Hälfte beiseitelegen, die andere in Würfel schneiden. Die Möhre schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem scharfen Messer aus den Scheiben Füße und Schnabel zurechtschneiden.
2. Die Beeren und die Weintrauben waschen und trocken tupfen. Die Mandarinen schälen und in einzelne Spalten teilen. Den Gouda in Würfel schneiden. Die Spieße immer in derselben Reihenfolge mit Obst und Käse bestücken.
3. Die Spieße auf einer großen Platte in einem Halbkreis anordnen. Die Zuckeraugen und den Schnabel mit etwas Erdnussmus auf die Birnenhälfte kleben. Die Spieße wahlweise in den Pfauenkörper stecken oder die Birnenhälfte über die Mitte der Spieß-Enden legen und die Füße darunter platzieren.