

Rezept

Roboterspieße

Ein Rezept von Roboterspieße, am 26.04.2024

Zutaten

400 g Gouda (am Stück)	3 Salzstangen
10 Heidelbeeren	20 Zuckeraugen
1 EL Erdnussmus	10 Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 8 g F, 12 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Den Gouda mit einem scharfen Messer in je zehn $2 \times 2,5$ cm und $3 \times 3,5$ cm große Würfel schneiden. Die Salzstangen in ca. 3 cm lange Stücke brechen. Auf jedes Stück 1 Heidelbeere stecken. Erst die großen, dann die kleinen Käsewürfel nacheinander auf die Holzspieße spießen. Dazwischen etwas Abstand lassen.
2. Die Zuckeraugen auf der Rückseite mit einem kleinen Klecks Erdnussmus bestreichen und als Augen auf die kleineren Käsewürfel drücken.
3. Zum Schluss die Salzstangen mit Heidelbeere als Antennen oben in die kleineren Käsewürfel stecken und servieren.