

Gurkenschlange für Kinderfeste – gesunde Häppchen mit Biss

Zutaten für 1 Gurkenschlange

- 1 Salatgurke
- 1 Möhre
- 1 Bärchen Fleischwurst
- 4 Scheiben Vollkornbrot
- 60 g Frischkäse
- 2 Scheiben Gouda



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Gurke. Schneide von der Stielseite ein 10 cm langes Stück als Schlangenkopf ab. Stecke 2 [Food Picks Augen](#) hinein. Schneide ein kleines Stück Möhre als Zunge zurecht und stecke es in die Gurkenspitze.
2. Schneide den Rest der Gurke in 1 cm dicke Scheiben. Stich mit dem Ausstecher runde Scheiben aus Brot und Käse aus. Schneide die Bärchenwurst in 1cm breite Scheiben.
3. Lege die Zutaten als Schlange auf ein Brett oder einen großen Teller: Bestreiche dafür das Ende der Gurke mit Frischkäse, lege dann eine Scheibe Brot und anschließend abwechselnd Gurke, Fleischwurst und Käse daran. Die Reihenfolge ist dir überlassen. Wichtig ist, dass jede Seite mit ein bisschen Frischkäse eingestrichen wird, damit die Schlange ihre Form behält. Wiederhole den Vorgang bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

