

Melonenhai



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für den Melonenhai:

- 1 große Melone
- etwas Frischkäse
- 1 Pflaume oder eine große dunkle Weintraube
- weiteres Obst nach Belieben zum Dekorieren
- eventuell Gummibärchen-Fische

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Am besten eignet sich für den Melonenhai eine große, längliche Wassermelone. Im ersten Schritt müsst ihr nun nämlich ein Drittel von der Wassermelone abschneiden. Die in diesem Drittel enthaltene Melone könnt ihr in mundgerechte Stücke schneiden.

Nun widmet ihr euch dem verbliebenen, größeren Melonenstück und höhlt es mit Hilfe eines Messers und eines großen Löffels aus. Das Fruchtfleisch schneidet ihr wieder in mundgerechte Stückchen und legt es erstmal zur Seite.

Nun nehmt ihr euch ein spitzes Messer und schneidet in das große, ausgehöhlte Melonenstück ein Maul mit spitzen Zähnen. Dabei könnt ihr euch ganz einfach an unserem Bild orientieren. Den leeren Melonenhai stellt ihr nun auf einen großen Teller oder in eine schöne flache Schüssel. Wenn er nicht richtig stehen bleiben möchte, dann schneidet ihr ihn an der Unterseite einfach vorsichtig grade.

Gebt die mundgerecht-geschnittenen Melonenstückchen wieder in den Melonenhai. Als Augen verteilt ihr zwei kleine Frischkäsehäufchen auf der Oberseite des Melonenhais und platziert als Pupillen je eine Pflaumen- oder Weintraubenälfte auf dem Frischkäse.

Nun könnt ihr den Melonenhai noch weiter mit Obst eurer Wahl befüllen oder drumherum hübsch dekorieren. Lustig ist es auch, wenn ihr kleine Gummibärfischchen im Maul verteilt.

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

