

# GURKEN- RAKETE MIT KÄSE

und  
Scheibenkäse  
aller Art

*Mein Stück Natur.*

SNACKS-& PARTYHITS

## ZUTATEN

Für 1-2 Personen:

- 1 Gurke
- 1 Packung Heinrichsthaler Scheibenkäse eurer Wahl (z.B. Elbländer Tomate-Basilikum, DER RADEBERGER Bärlauch)
- 1 Packung Heinrichsthaler Portionskäse, wie z. B. Elbländer nussig (mit Bockshornklee)
- 3 – 4 Cherry-Tomaten oder 1 Tomate
- 1 Mini-Paprika

**Benötigt wird:**

- Holzspieß(e)
- Ausstechformen

## ZUBEREITUNG

ca. 40 min

## ZUBEREITUNG

Bei diesem Rezept seid ihr völlig frei in eurer Phantasie und eurem Ideenreichtum.

Zuallererst das Gemüse gründlich waschen und die Mini-Paprika entkernen. Je nach Länge der Holzspieße könnt ihr nun wie folgt beginnen: Das schmale Ende der Gurke abschneiden. Dann ein größeres Stück Gurke als Basis abschneiden und aufspießen. Anschließend mit den Förmchen eurer Wahl die Käsescheiben ausstechen und eine Scheibe auf den Spieß schieben.

Jetzt nach Herzenslust abwechselnd Gurken-, Käse und Tomatenscheiben sowie Cherry-Tomaten auf dem Spieß platzieren. Für den Abschluss der Rakete könnt ihr entweder immer kleiner werdende Käseformen aufspießen oder als Spitze die Minipaprika wählen.

In Form, Farbe und Reihenfolge seid ihr völlig frei und könnt einfach eurem Geschmack folgen.

Nun von der Käse-Portion zwei ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und halbieren. Diese vier Käse-Stücke bilden die Triebwerke und werden symmetrisch am Basisstück der Gurken-Rakete platziert.

Der Countdown läuft.

Jetzt ist die Rakete fertig zum Abheben.

*Guten  
Appetit!*