

Eine stachelige Jause? – der Gurkenkaktus

Zutaten:

- 1 Gurke
- Mozzarella
- 20 Cocktailtomaten
- 20 Basilikumblätter
- 20 Zahnstocher

Zubereitung

- Die Gurke waschen und je nach Größe halbieren oder nur die Spitze abschneiden.
- Die Gurke mit der Schnittfläche nach unten in eine Tasse oder einen kleinen, sauberen (Blumen-)Topf stellen.
- Tomaten waschen und trocken tupfen.
- Basilikumblätter abzupfen und ebenfalls waschen und trocken schütteln.
- Mozzarella in kleine Würfel schneiden oder kleine Mini-Mozzarellabällchen verwenden.
- Auf jeweils einen Zahnstocher werden nun eine Cocktailtomate, ein Stück Mozzarella und ein Basilikumblatt aufgespießt.
- Diese Zahnstocher-Spieße werden dann in die Gurke gesteckt, bis die Gurke schön rundherum befüllt ist mit den leckeren Spießchen.
- Fertig ist der Gurkenkaktus – bestimmt ein Hingucker für Groß und Klein!



Erfrischende Eiswürfel

Gerade Kinder sollten auch im Sommer nicht allzu kalte Getränke genießen. Aber bei besonders hitzigen Temperaturen können diese besonderen Eiswürfel noch mehr zum Trinken animieren und ein ganz normales Wasser kann dadurch gleich viel besser den Durst löschen! ☺

Für diese Eiswürfel einfach essbare Blüten (z.B. Gänseblümchen) oder einen Schuss Nektar oder Saft in Eiswürfelbehälter geben, mit Wasser auffüllen, im Tiefkühlfach gut durchfrieren lassen und fertig!

