

Zvieri-Idee: Marienkäfer mit Hüttenkäse

Zutaten für 2 Kinder:

4 reife Cocktail- oder Cherrytomaten
ca. 2-3 EL Hüttenkäse (z.B. HIRZ Hüttenkäse mit Kräutern)
4 entsteinte schwarze Oliven
8 Cracker*
wenig Balsamico-Creme**
wenig Mayonnaise
1 kleiner Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Tomaten waschen und halbieren. Die Hälften auf einer Seite leicht einschneiden, damit zwei „Flügel“ entstehen.

Die Oliven vierteln.

Ein bisschen Hüttenkäse auf die Brotscheiben geben und darauf die halbierte Tomate und eine geviertelte Olive als Kopf des Marienkäfers platzieren.

Für die Punkte die Balsamico-Creme* und für die Augen etwas Mayonnaise verwenden – am besten geht's mit einem Zahnstocher. Zu guter Letzt Schnittlauch-Spitzen als Fühler anbringen und servieren.

**Bevorzugen Sie gebackene Cracker (nicht frittiert). Auch Baguettebrot-Scheiben (am besten Vollkorn) oder kleine Reiswaffeln können als Unterlage dienen, wobei bei Letzteren zu beachten ist, dass sie die Feuchtigkeit vom Hüttenkäse rasch aufnehmen und somit ihre Knusprigkeit verlieren, wenn sie nicht bald verzehrt werden.*

***Balsamico-Creme ist eingedickter Balsamico-Essig. Dank seiner cremigen Konsistenz und seinem besonderen süß-sauren Geschmack eignet er sich hervorragend zum Dekorieren und „Aufpeppen“ diverser Gerichte, z.B. von Salaten. Sie finden ihn in allen grösseren Lebensmittelgeschäften im Essigregal.*