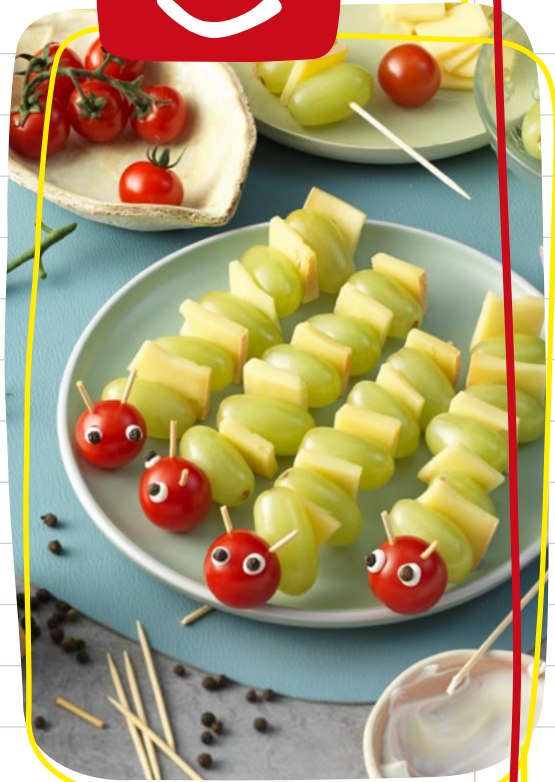


Raupe Immersatt

Das braucht ihr dafür:

- Weintrauben (weiß)
- Cocktailtomaten
- Käseblock (z.B. Gouda)
- Holzspieße & Zahnstocher
- Zum Verzieren:
Frischkäse & optional
Pfefferkörner



Und so geht's gemeinsam:

Weintrauben und Tomaten waschen und den Käse in Blättchen schneiden. Dann kann's losgehen: immer abwechselnd Käse & Weintraube auf den Spieß geben. Am Ende kommt die Tomate und bildet den Kopf der Raupe. Zum Abschluss werden noch die Augen aus Frischkäse und optional zwei Pfefferkörner auf die Tomate getupft. Für die Fühler der Raupe werden zwei kurze Zahnstocher in die Tomate gesteckt.

