



## Käseigel mit Möhrenstiften

### Zutaten für 1 Portion

- 2 Pumpernickeltaler (Alternativ: Taler aus Brot ausstechen)
- [½ TL Tomatenmark](#) (Alternativ: Mit Remoulade bestreichen)
- 1 Stück Salatgurke (ca. 80 g)
- 1 kleiner runder Käse (Mini-Käselaiab 20 g; 20 % Fett)
- ½ kleine Möhren (ca. 50 g)
- 4 Kürbiskerne

- Pumpernickeltaler mit dem Tomatenmark bestreichen
- Gurke schälen, in 2 dicke Scheiben schneiden und die Pumpernickeltaler damit belegen
- Einen Mini-Käse waagrecht halbieren und als "Igel-Leib" auf die Brottaler geben
- Möhre waschen und schälen. Die runden Seiten wegschneiden und den Rest erst in dünne Scheiben, dann in dünne Stifte von etwa 2 cm Länge schneiden
- Möhrenstifte als "Stacheln" in den Käse stecken, dabei jeweils eine kleine Ecke für die "Augen" frei lassen.
- 2 Kürbiskerne als "Augen" tief in den Käse drücken. Die Käseigel mit einem Salatblatt auf einem Teller anrichten und servieren.