

Krake im Dip

Zutaten für 4 Portionen:



- | | |
|----------------|------------------------|
| 2 | Paprikaschote(n), rot |
| | Frischkäse |
| 2 | Kürbiskerne |
| 1
Schälchen | Dip, Kräuterfrischkäse |

Eine Paprika waschen und unten etwas abschneiden. Diese dann hochkant stellen und im unteren Drittel aus Frischkäse zwei Augen Formen. Darauf werden die Kürbiskerne als Pupillen gesetzt.

Nun die Paprika in die Schüssel mit dem Dip stellen.

Aus der zweiten Paprika Streifen schneiden und diese als Arme neben die Paprika (in den Dip) legen. Man nimmt etwa 4 auf jeder Seite.

Das Ganze sieht dann insgesamt so aus, als schaut die Krake aus dem Dip raus. Dies eignet sich wunderbar um ein Büfett aufzupeppen.