

LOOSLI

EUGEN'S APÉRO PINGUINE

EUGEN'S APÉRO PINGUINE



ZUTATEN

2 Stk Oliven, entsteint
Wenig Frischkäse
1 Stk Karotte

SO WIRD'S GEMACHT

Karotte in Scheibchen schneiden. Aus den Karottenscheibchen ein kleines Dreieck ausschneiden. Dreieck beiseitelegen (ergibt den Schnabel des Pinguins).
In die eine Olive die Karottenecke einstecken. Aus der anderen Olive ein Drittel als Spalte ausschneiden. Den entstandenen Spalt sauber mit Frischkäse füllen (das gibt den Pinguinbauch).
Die beiden Oliven auf einen Zahnstocher stecken (den Kopf oben, den Bauch unten) und unten die Karotten-Füße befestigen.