

Salzige Besen

Das brauchst du für 4 salzige Besen:

- 2 Käsescheiben
- Messer
- 4 Salzstangen
- Schnittlauch
- Schere



Schneide den Käse in Streifen, die 5 cm breit sind.



Schneide den Käse an der langen Seite mehrfach in engen Abständen ein.



Rolle den Käse um die Salzstange. Lasse den eingeschnittenen Teil des Käses dabei überstehen.



Wickle den Schnittlauch um den Teil des Käses, der nicht eingeschnitten ist und schneide das, was übersteht, ab.



Fertig ist der Hexenbesen, viel Spaß beim Knabbern!

Übrigens: das passende Rezept für die „Kürbis-Eier“ findest du auch bei TOGGO Eltern!