# Fliegenpilze und Gurkerlschnecken

Dieses tolle, schnelle Rezept für Fliegenpilze und Gurkerlschnecken begeistert alle Kinder. Am besten gleich mehr zubereiten!

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



Foto: Lisa

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 6 Stk. | Eier |
| 3 Stk. | Tomaten |
| 5 Stk. | Essiggurken |
| 5 Scheiben | Käse |
| Nach Belieben | Salat |
| Nach Belieben | Mayonnaise |
| Nach Belieben | Zahnstocher (für die Dekoration) |
| Nach Belieben | Karotten (für die Dekoration) |

## Zubereitung

1. Für die Fliegenpilze und Gurkerlschnecken zuerst die Eier etwa 8 Minuten lang hart kochen, abschrecken und schälen. Die Tomaten waschen, trocknen, halbieren und das Fruchtfleisch entfernen. Auf jedes Ei eine halbierte Tomate als „Pilzhut“ aufsetzen und mit Mayonnaise die Tupfen drapieren.

2. Die Käsescheiben längs halbieren und einrollen. Auf jedes Essiggurkerl eine aufgerollte Käsescheibe als „Schneckenhaus“ setzen und mit einem Zahnstocher fixieren.

3. Karotten schälen, einige schmale Stifte herausschneiden. Für die Fühler der Schnecken mit einem Zahnstocher jeweils zwei Löcher in jedes Essiggurkerl stechen. Die Karottenstifte hineinstecken.

4. Den Salat waschen und trocknen, auf einer Servierplatte anrichten. Mit den restlichen Karotten dekorieren, die Fliegenpilze und Gurkerlschnecken darauf setzen.

## Tipp

Die Fliegenpilze und Gurkerlschnecken sind ideale, gesunde Snacks für den Kindergeburtstag.