Gemüsezug

Dieses Rezept für den Gemüsezug funktioniert immer, wenn man den Kindern Vitamine unterjubeln möchte.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Foto: Lisa

Zutaten

2 Stk.	Salatgurken
1 Stk.	Paprikaschote (rot)
1 Stk.	Paprikaschote (gelb)
1 Stk.	Karotte
10 Stk.	Radieschen
1 Bund	Petersilie
1 Packung	Zahnstocher

Zubereitung

1. Für den Gemüsezug eine Salatgurke der Länge nach halbieren und in 3 Stücke teilen (für die Waggons). Diese Stücke aushöhlen, sodass man sie mit Gemüsestreifen befüllen kann. Von der zweiten Salatgurke auch ein Stück abschneiden für das Führerhaus. Mit einer dickeren Gurkenscheibe und drei Gurkenstiften das Führerhaus fertig machen.

2. Karotten in Scheiben schneiden und mit Zahnstochern als Räder befestigen. Radieschen mit Zahnstochern als Verbindungsstücke befestigen. Restliches Gemüse in Streifen schneiden und in die ausgehölten Waggons füllen. Zug auf eine Platte stellen, mit Radieschen und Petersilie genieren.

Tipp

Den Gemüsezug kann man mit einem Joghurtdressing servieren.