

Faschingsjause einmal anders

Krapfen und Kracherl gehören für viele zum Fasching einfach dazu. Wie wäre es jedoch, die Faschingsjause einmal um eine bunte Gemüseeule und eine köstliche Bowle mit frischem Obst zu erweitern?

Gemüse- Eulen mit Kräuterdip

ZUTATEN:

3 Karotten, je ein roter und gelber Paprika, eine Salatgurke, 1 Packung Mini-Tomaten oder ein Bund Radieschen.

Für den Dip: 1 Becher Topfen, 1 Becher Frischkäse natur, etwas Mineralwasser, Salz und frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Basilikum etc.) nach Wahl.



ZUBEREITUNG:

Für den Dip zuerst die Kräuter waschen, klein schneiden und mit dem Topfen, Frischkäse, Mineralwasser und etwas Salz verrühren. Die Gurke in Scheiben, die Karotten und die Paprika in Streifen schneiden. Die Minitomaten oder Radieschen einmal halbieren und mit dem restlichen Gemüse als Eule auf einen Teller auflegen. Die Augen sind kleine Schälchen gefüllt mit Kräuterdip.

Bunte Faschingsbowle



ZUTATEN FÜR 2,5 LITER BOWLE:

1 Liter Früchtetee, 0,5 Liter Apfelsaft (aus 100% Fruchtsaft ohne Zuckerzusatz), 1 Liter Mineralwasser, 1 Packung tiefgefrorene Beeren, 3 Äpfel, 3 Birnen.

ZUBEREITUNG:

Früchtetee zubereiten aus 1 Liter Wasser und 5 Teebeutel bzw. 3 Esslöffel losem Früchtetee. z. Die Äpfel und Birnen waschen, in kleine Würfel schneiden oder mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln austechen und in Schüsseln geben. Die tiefgefrorenen Beeren dazugeben. Mit Mineralwasser, Apfelsaft und dem abgekühlten Tee übergießen. Die Bowle jetzt noch etwa eine Stunde ziehen lassen, dann in Gläser verteilen. Nach Wunsch den Glasrand mit Obststücken verzieren und mit Strohhalmen servieren.

Gutes Gelingen!