



## Rupp Paprikadrache





10 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

 für 4 Personen

2 Stk.	Paprika (grün bzw. je nach gewünschter Drachenfarbe)
4 Stk.	Karotten (bzw. mehr oder weniger für Sticks)
1 Pkg.	 Rupp Feinster Streich Emmentaler

### Zubereitung

- 1 Die Paprika waschen, den Strunk mit einem scharfen Messer kreisrund aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Paprika quer mit kleinen Zick-Zack-schnitten halbieren.
- 2 Karotten schälen, jeweils zwei runde Scheiben für die Drachenaugen abschneiden und dann zu Sticks schneiden.
- 3 Auf eine Paprikahälfte etwas Rupp Feinster Streich Emmentaler füllen. Die zweite Paprikahälfte daraufgeben.
- 4 Mit einem Zahnstocher und etwas Rupp Feinster Streich Emmentaler die Karottenaugen fixieren bzw. Augäpfel und Nasenlöcher garnieren.