



Trick or Treat Halloween Tafel



60 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

Monsteraugen-Pasta mit Tomatensauce:

6 Stk.	Muschelnudeln
300 ml	Pizzasauce
	Salz
	Pfeffer
1 Glas	grünes Pesto (ca. 120 g)
150 g	Rahmspinat (optional)

6 Ecken	Rupp S'beschte Sortiment
	Zuckeraugen

Käse-Wurst-Finger:

6 Portionen	Rupp Mini Muuh
6 Scheiben	Prosciutto
	Ketchup
	3 Oliven (schwarz)

Zubereitung

1

Monsteraugen-Pasta mit Tomatensauce:

Die Nudeln laut Packungsanweisung in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Tomatensauce erhitzen und nach Geschmack würzen. Optional den Rahmspinat erhitzen.

Die Käsecken für ca. 10 Minuten ins Gefrierfach geben. Danach aus den Folien lösen, zusammenpressen und grob zu Bällchen formen.

Die Nudeln durch ein Sieb abgießen.

Die Sauce auf 3 Auflaufförmchen verteilen. Das Pesto oder den Spinat auf die Mulden der Nudeln verteilen. Jeweils ein Käsebällchen in das Pesto drücken.

Nach Geschmack zusätzlich mit Zuckeraugen dekorieren.

Serviervorschlag: Reichen Sie Ihren Kindern kleine Gabeln oder Zahnstocher, um die Pasta aus der Sauce zu fischen.

2

Käse-Wurst-Finger:

Den Käse aus der Verpackung holen und nicht auseinanderziehen.

Jeweils eine Portion Käse in eine Scheibe Prosciutto rollen.

Wenig Ketchup auf das obere Ende der Prosciutto-Käse-Stangen tupfen.

Sellerie-Käse-Monsterstangen:

8 Stangen	Sellerie
ca. 10 TL	Rupp Feinster Streich Gouda
	Zuckeraugen

Käse-Mumien-Toasts mit Avocado oder Tomate:

5 Scheiben	Toastbrot
	Butter
1	Avocado
2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer
ca. 5-6 TL	Ketchup

1 Packung	Rupp Mini Muuh
	Zuckeraugen (optional)

S'beschte Eckerl Hirne:

6	Käse-Ecken (z. B. Rupp S'beschte Sortiment oder Rupp Enzian)
ca. 15 g	Popcorn aus der Tüte

Die Oliven der Länge nach halbieren oder vierteln und als Nagel in den Ketchup stecken.

3 Sellerie-Käse-Monsterstangen:

Den Sellerie in ca. 10 cm lange Stangen schneiden, gründlich waschen und abtrocknen.

Den Gouda auf Zimmertemperatur bringen und auf den Einkerbungen der Selleriestangen verteilen.

Nach Geschmack mit Zuckeraugen dekorieren.

Serviovorschlag: Für mehr Abwechslung empfehlen wir weitere Sorten aus dem Rupp Feinsten Streich Sortiment.

4 Käse-Mumien-Toasts mit Avocado oder Tomate:

Die Toastscheiben entrinden und mittig halbieren. Die Oberflächen mit wenig Butter bestreichen. Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit der Butterseite nach unten goldbraun rösten und beiseitelegen.

Die Avocado aushöhlen und mit einer Gabel zerdrücken. Den Zitronensaft hinzugeben und würzen.

Die Avocado und den Ketchup auf jeweils 5 Scheiben Toastbrot verteilen.

Den Käse aus den Verpackungen holen und auf die Breite der Toastbrote zurechtschneiden. Optional mittig dünner schneiden. Mehrere Käsestreifen kreuz und quer auf den Toastbroten platzieren.

Nach Geschmack mit Zuckeraugen dekorieren.

5 S'beschte Eckerl Hirne:

Die Käse-Ecken nach Geschmack aus dem S'beschte Sortiment wählen und diese für 15 Minuten ins Gefrierfach legen.

In der Zwischenzeit das Popcorn grob mit den Händen auseinanderzupfen und in eine Schale geben.

Die Käse-Ecken aus den Folien lösen und oval formen. Rundum im Popcorn wälzen und leicht festdrücken.

Mit Hilfe eines runden Stiels (Löffel) mittig Kerben in den Käse drücken.