



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.