SENSATIONAL VEGGIE-SPINNEN

2 PORTIONEN | 15 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Hack

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

ein paar schwarze Oliven

1 Scheibe (veganer) Käse

Tomatenketchup

Öl zum Braten

TIPPS

Halloween Dekoration

Garnieren die 'Spinnen' mit Halloween-Dekorationen, um sie besonders gruselig aussehen zu lassen.

Verbleibende 'Spinnenbeine'

Wenn Sie „Spinnenbeine“ übrig haben, können Sie sie in einem Glas servieren oder als Snack essen.

Soße

Dieses Rezept ist auch mit Sweet-Chili-Sauce sehr lecker.

Das "Weiße der Augen" ausschneiden

Wenn du keinen kleinen Ausstecher zum Ausschneiden kleiner Käsekreise hast, kannst du auch einen Kronkorken verwenden.

Diese veganen Halloween-Spinnen mit Garden Gourmet Sensational Hack lassen sich sehr gut auf einer Halloween-Party servieren. Achte nur darauf, dass sie nicht wegkrabbeln!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Paprikaschoten der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden, die als "Spinnenbeine" verwendet werden können. Die Oliven in Ringe schneiden und aus dem Käse ca. 2 cm große Kreise für die "weißen Augen" zuschneiden.

2. Vorbereitung Sensational Hack

Das Garden Gourmet Sensational Hack in 4 gleich große Portionen teilen und diese zu kleinen Burgern formen.

3. Zubereitung Burger

Die Burger auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen. Die "Spinnenbeine" der geschnittenen Paprikaschote vorsichtig in die Burger drücken.

4. Es kann angerichtet werden!

Kurz im Ofen erwärmen. Aus den Käsescheiben und Olivenringen die "Augen" formen und auflegen. Anschließend mit Ketchup oder einer anderen Sauce nach Wahl servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE