

Gurken-Möhren-Lolli mit Dipp



Lollis sind nur für Kinder und werden abgezählt? Nicht bei uns! Hier darf jeder, ob groß oder klein, so viele Lollis essen wie er Lust hat.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 2 große Salatgurken
- 4 lange dünne Möhren
- Zahnstocher
- 1 Weißkohl (optional)
- 1 Bund Schnittlauch
- 175 g Kräuterfrischkäse
- 100 ml Buttermilch

Auf einen Blick

-  **Frischkost**
-  **Zeit: 20 Minuten**
Mit Kind: 30 Minuten
-  **Allergene: Milch**

So geht's

1. Gurken waschen, trocknen, die Enden abschneiden und halbieren.
2. Das Innere der Gurken mit einem Apfelsausstecher herauslösen. Alternativ mit einem langen dünnen Messer am Rand des Gurkeninneren entlang schneiden und dieses mit dem Stiel eines Kochlöffels herausdrücken.
3. Möhren waschen, putzen und mit einem Sparschäler so in Form schälen, dass sie genau in die ausgehöhlten Gurken passen. Die Möhren in die Gurke schieben.
4. 1 cm dicke Scheiben von der Gurke abschneiden, auf ein Brett legen und von außen einen Zahnstocher bis in die Mitte der Möhre schieben.
5. Die Lollis dekorativ aufspießen. Dafür eignet sich ein Weißkohl: am Strunk flach anschneiden, so dass er guten Stand hat und die Gurken-Möhren-Lollis in den Kohl stecken.
6. Für den Dipp Schnittlauch waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden. Mit dem Kräuterfrischkäse und der Buttermilch verrühren.