Gurkenzug

20 Min		20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Gurkenzug

- 2 Gurken
- 2 Möhren
- 100 g Weintrauben
- 100 g Käsewürfel
- 100 g Mini-Salami
- 5 Radieschen
- Zahnstocher

Zubereitung:

1. Wasche die beiden Gurken. Schneide sie der Länge nach etwas oberhalb der Mitte durch. Teile sie dann in gleich große Stücke, aus denen du gleich die Anhänger vorbereiten kannst.
2. Höhle die Gurke vorsichtig mit einem Teelöffel aus. Ein Randstück lässt du so wie es ist, da du es für die Lok brauchst.
3. Schäle die Möhren und schneide sie in Scheiben. Stecke sie mit den Zahnstochern als Räder an die Gurkenanhänger sowie an die Gurkenlok. Setze auf die Gurkenlok ein weiteres kleines Gurkenstück als Führerhaus, forme aus Möhre und weiterer Gurke einen Schornstein. Befestige alles mit Hilfe von Zahnstochern.
4. Ordne den Gurkenzug auf einem großen Brett an. Fülle die Gurkenanhänger mit Radieschen, Weintrauben, Käsewürfeln und Mini-Salami. Deiner Phantasie sind beim Füllen keine Grenzen gesetzt. Zum Schluss verbindest du die einzelnen Anhänger und die Lok noch mit den Salzstangen und fertig ist dein Gurkenzug.