

Halloween-Snack: Hexenbesen aus Käse und Salzstangen

Zutaten für 8 Besen:

4 Stück Fadenkäse (alternative 4 Scheiben Gouda)
0,25 Bund Schnittlauch
8 Salzstangen

1. Den Fadenkäse in der Mitte halbieren, zu ca. zweidrittel vorsichtig kreuzweise einschneiden. (In Form schneiden, dass die Borsten eines Besens erkennbar werden)

Tipp: Als Alternative zu Fadenkäse kann auch mittelfester Gouda verwendet werden. Dafür 4 Scheiben Gouda jeweils halbieren und den Käse in Streifen schneiden. Darauf achten, dass der Käse mit den Streifen nicht ganz durchgeschnitten wird.

2. Den Schnittlauch kurz in heißem Wasser blanchieren, damit der Schnittlauch biegsam wird.

3. Die Käsestreifen mit der nicht eingeschnittenen Seite jeweils auf eine Salzstange stecken.

4. Den Schnittlauch um den Käse wickeln und verknoten, dann die überstehenden Schnittlauchteile etwas kürzen.

5. Die Käse-Besen auf einem Teller anrichten und genießen.