





Kobolds Igeleier (8 Portionen)

ZUTATEN:

-  8 hart gekochte Eier
-  16 Scheiben Salami
-  Salzstangen
-  Tomatenmark



ZUBEREITUNG:

Zuerst musst du die gekochten Eier schälen, längs halbieren und auf eine Platte legen. Dann kannst du die Salamischeiben bis zur Hälfte einschneiden und zu einer Spitztüte formen. Sie werden als Igelschnauze um das spitze Ende der Eihälften gelegt. Anschließend brauchst du nur noch die Salzstangen in etwa 2 - 3 cm lange Stücke brechen und als Igelstacheln einstecken. Dann noch zwei Tupfen Tomatenmark als Augen. Fertig!