Snack Pinguine von Sidi

Mengen für 20 Personen

20 g Oliven	10 Stk. schwarze Jumbo-Oliven
20 g Oliven	10 Stk. normale schwarze Oliven
6.0 kg Rüebli	3 Stk. grosse Rüebli
20 g Mozzarella	10 Stück mittelgrosser Mozarella. Oder weniger grosse Mozarella, die man dann in kleinere Stücke schneiden kann. Die Karotten sollten einen gewissen Durchmesser haben, damit die Füße auch groß genug sind - diese Pinguine leben gerne auf besonders großem Fuß. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe einen kleinen Keil herausschneiden, der bildet die Pinguin-Nase. Die Nase in das runde Loch der kleinen Oliven stecken. Den Körper kann man auf zwei Arten machen - entweder, man arbeitet besonders vorsichtig, schneidet die Olive vorne ein, drückt sie ein wenig auseinander und füllt sie mit Frischkäse oder man schneidet vorne einen entsprechend großen Spalt und füllt diesen mit Frischkäse. Bei der ersten Methode kann es passieren, dass die Oliven auch hinten ein wenig einreißen, aber dafür hat man weniger Verschnitt. Nun den Kopf von oben mit einem Schaschlickspieß durchboren und diesen Spieß von oben nach unten in den Pinguinkörper stechen - ich weiß, das liest sich ziemlich martialisch ;o) Mit der Spitze in der Karottenscheibe fixieren und fertig ist ein putziger, kleiner Olivenpinguin.

Man braucht noch Holzspiesschen