

Spinnen mit blutigen Fingern und Würmer-Schneckenschleim

Vorbereitung / Zubereitung:

2 kg gemischtes Hackfleisch
200g Semmelbrösel
4 Eier
2 EL Salz
1 EL Pfeffer
4 Paprika
Remoulade
Balsamicocreame

Hackfleisch mit Semmelbrösel, Eier, Salz und Pfeffer mischen.
In einer Pfanne von beiden Seiten gut anbraten.
Paprika in feine Streifen schneiden und in die fertigen Fleischpflanzerl seitlich reinstecken.
Mit Remoulade und Balsamicocreame die Augen gestalten.

4 kg Kartoffeln
Öl
Ketchup

Kartoffel schälen und in fingerdicke Streifen schneiden.
Auf ein Backblech verteilen und mit Öl überträufeln.
30 Minuten bei 180°C in den Backofen oder 15 Minuten in der Friteuse ausbacken.

Götterspeise rot und grün
Haribo Schnecken
Haribo Würmer

Götterspeise in eine Schüssel geben und mit Schnecken und Würmern garnieren.

