

Tulpen des Fakirs ✨

Welche gefallen dir am besten? Die roten oder die gelben Tulpen? Zum Glück musst du dich bei diesem Snack nicht entscheiden.



Vorbereitung:

1. Zupfe die Petersilienblätter von den Stängeln und hebe sie für ein anderes Rezept auf. Du benötigst 15 kräftige Petersilienstängel. Schneide mit einem scharfen Messer die Spitze jeder Pflaumtomate kreuzweise bis zur Hälfte der Tomate ein. Steche ein Loch in den Boden jeder Tomate.
2. Gib den weichen Frischkäse, das Salz und gepressten Knoblauch in eine Schüssel und püriere alles zusammen. Fülle die Mischung in den Gefrierbeutel. Drücke die Luft heraus und verschließe den Gefrierbeutel. Schneide eine kleine Spitze aus dem Beutel.
3. Zum Befüllen der Tomaten drücke eine Tomate leicht an, so dass sie sich wie eine Blütenknospe öffnet. Gib etwas von der Käsemischung in sie hinein. Wenn es nicht ganz so ordentlich wird, säubere die Tulpen nach dem Befüllen einfach.
4. Stecke einen Petersilienstängel in das Loch, das du in jede Tulpe gemacht hast, und lege sie wie einen Blumenstrauß auf einen Teller oder ein Brett. Falls du die Tulpen auf eine Party mitnimmst oder nicht sofort servierst, decke sie gut mit Frischhaltefolie ab.

Viel Spaß beim Nachkochen! Mache ein Foto, ein kleines Video oder erstelle eine Story über dein fertiges Gericht. Wir freuen uns, wenn du das Ergebnis über deine sozialen Medien teilst, indem du den Hashtag **#lustaufeteling** verwendest. Für noch mehr Efteling-Stimmung kannst du deine Freunde auch auf unsere Social Media-Kanäle hinweisen. Bei Instagram geht das über [@efteling_de](#) und bei Facebook über [@eftelingDE](#).

Zutaten (Vorspeise oder Beilage für 15 Tulpen)

- ca. 20 g feste Blattpetersilie
- 15 kleine Pflaumen- und Kirschtomaten (gelb und rot)
- 75 g weicher Frischkäse, z. B. Ziegenkäse, Frischkäse natur oder eine Mischung
- Prise Salz
- 1 kleine Knoblauchzehe

