

ABGEHACKTE FINGER

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 2 Hände:

- 5 Frankfurter / Wiener
- Ketchup
- geschälte Mandeln

Zubereitung:

Mandeln halbieren. Würstchen in unterschiedlich lange Stücke schneiden, pro Hand 2 kleinere für Daumen und kleinen Finger, 2 mittellange für Ring- und Zeigefinger und 1 etwas längeres Stück als Mittelfinger. Anstelle der Fingergelenke kleine Einschnitte machen oder sogar (wie im Bild winzig kleine Spalten ausschneiden). Danach werden an den Enden der Würstchen kleine Kappen rausgeschnitten in die man die Mandelhälften als Fingernagel steckt. Nun nur noch auf Tellern in Handform drapieren und die Schnittstellen mit Ketchup übergießen.