

## ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Hack  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
ein paar schwarze Oliven  
1 Scheibe (veganer) Käse  
Tomatenketchup  
Öl zum Braten

 2 PORTIONEN

 15 MIN

 EINFACH

Diese veganen Halloween-Spinnen mit Garden Gourmet Sensational Hack lassen sich sehr gut auf einer Halloween-Party servieren. Achte nur darauf, dass sie nicht wegkrabbeln!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Die Paprikaschoten der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden, die als "Spinnenbeine" verwendet werden können. Die Oliven in Ringe schneiden und aus dem Käse ca. 2 cm große Kreise für die "weißen Augen" zuschneiden.

### 2. Vorbereitung Sensational Hack

Das Garden Gourmet Sensational Hack in 4 gleich große Portionen teilen und diese zu kleinen Burgern formen.

### 3. Zubereitung Burger

Die Burger auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen. Die "Spinnenbeine" der geschnittenen Paprikaschote vorsichtig in die Burger drücken.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Kurz im Ofen erwärmen. Aus den Käsescheiben und Olivenringen die "Augen" formen und auflegen. Anschließend mit Ketchup oder einer anderen Sauce nach Wahl servieren.

## TIPPS

### Halloween Dekoration

Garnieren die 'Spinnen' mit Halloween-Dekorationen, um sie besonders gruselig aussehen zu lassen.

### Verbleibende 'Spinnenbeine'

Wenn Sie „Spinnenbeine“ übrig haben, können Sie sie in einem Glas servieren oder als Snack essen.

### Soße

Dieses Rezept ist auch mit Sweet-Chili-Sauce sehr lecker.

### Das "Weiße der Augen" ausschneiden

Wenn du keinen kleinen Ausstecher zum Ausschneiden kleiner Käsekreise hast, kannst du auch einen Kronkorken verwenden.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**