Oliven-Pinguine auf Schinken-Käse-Platte

Die kleinen Pinguine sind ein köstlicher Hingucker!

glutenfrei, weizenfrei

Für 4 Personen

glutenfreie Grissini
glutenfreie Salzbrezeln
etwa 150g Käse in Scheiben
etwa 100g Käse gewürfelt
etwa 250g Schinken roh
Weintrauben
20 schwarze Oliven, entsteint
etwas Frischkäse, natur
1 kleine Karotte

Holzspießchen

1. Für den Bauch der Oliven-Pinguine einen kleinen Schlitz längs herausschneiden und die Olive mit Frischkäse füllen. Die Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Für die Karotten-Füße ein kleines Dreieck aus einer Karottenscheibe herausschneiden und dieses als Schnabel in eine weitere Olive stecken. Karottenfüße, Olive mit Frischkäse und Olive mit kleinem Karottendreieck mit einem Holzspießchen zusammensetzen.
2. Grissini mit Schinken umwickeln. Die Schinken-Käse-Platte belegen und mit den Oliven-Pinguinen dekorieren.