



### **Mett-Igel von Lars Middendorf**

Deftiges passt bestens in die fünfte Jahreszeit. Lars Middendorf verrät sein Rezept für Mett-Igel-Happen.

### **Das Rezept**

(für zwölf Stück)

### **Zutaten**

- 200g frisches Mett
- 6 Scheiben rheinisches Schwarzbrot
- 20g Butter
- 1 weiße Zwiebel

### **Zubereitung**

Zwiebel schälen, vierteln und in Stifte schneiden.

Aus den Schwarzbrotsscheiben Kreise ausstechen und mit Butter bestreichen.

Aus dem Mett mit Hilfe von zwei Suppenlöffeln kleine „Igelkörper“ formen und auf die Schwarzbrotkreise setzen.

Aus dem übrigen Schwarzbrot kleine Augen und Münder ausschneiden und aufs Mett setzen.

Zum Schluss die Zwiebelstreifen als Stacheln aufstecken.

Fertig und ab zur Karnevalsparty damit!