

## Rezept

### Safari Teller mit Gartenerbsen, Gemüsepalme und Gartenkräuter Dip

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 25 min



#### Zutaten

**12 iglo Chicken Safari Mix**

**1 Packung iglo Gartenerbsen**

1 Karotte

1 Salatgurke

Für den Dip:

200 g Griechischer Joghurt

**4 EL iglo Gartenkräuter**

Salz & Pfeffer

1 Prise Curry

#### Zubereitung

1. Den **iglo Chicken Safari Mix** nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die **iglo Gartenerbsen** nach Packungsanweisung kochen.
3. Eine Karotte schälen und halbieren. Eine Hälfte in 4 dicke Stifte für den Palmenstamm schneiden. Aus der anderen Hälfte 4 Scheiben für die Sonne und eine halbierte Scheibe für die Löwen- und Giraffenohren sowie kleine feine Stifte für die Sonnenstrahlen schneiden. Eine Gurke waschen, halbieren und in Scheiben schneiden für die Palmenblätter und die Elefantenohren. Außerdem 8 kleine Stifte für die Giraffenhörner schneiden.
4. Auf der unteren Hälfte des Tellers die Erbsen als Landschaft verteilen. Auf der linken Seite eine Palme aus dem Karottenstift und den Gurkenscheiben legen. Die Safari-Tiere auf die Erbsen setzen und am oberen Tellerrand eine Sonne aus der Karottenscheibe und Stiften platzieren. Aus einer halben Gurkenscheibe das Elefantenohr, aus den Karottenscheiben die Löwen- und Giraffenohren, mit einem kleinen Gurkendreieck die Löwennasen und mit den Karottenstiften die Giraffenhörner legen.
5. Für den Dip Joghurt und **iglo Gartenkräuter** verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Kleine Kleckse als Augen auf die Tiere setzen und einen Klecks auf die Palmenblätter setzen. Den Dip dazu servieren.

Pro Portion ca. 1822 kJ, 435 kcal, E 23 g, F 19 g, KH 40 g