

Kotzender Kürbis

Du brauchst:

einen Kürbis

Nachos

Zutaten für Guacamole:
Tomaten, Avocado,
Knoblauch, Pfeffer, Salz,
Zitronen

Salsa

ein Glas

einen Permanentmarker

Schritt 1:

Als erstes muss mit dem Messer ein Kreis in die obere Hälfte des Kürbisses geschnitten werden.



Schritt 2:

Jetzt das Innere vom Kürbis mit einem Löffel aushöhlen. Die Öffnung muss groß genug sein, damit das Glas in den Kürbis reinpasst. Denn da wird später die Salsa Sauce rein gefüllt.



Schritt 3:

Jetzt kann mit dem Messer einen Mund in die Vorderseite des Kürbisses geschnitzt werden und um den Kürbis noch etwas gruseliger aussehen zu lassen, werden einfach mit einem Permanentmarker zwei Augen auf die Vorderseite gemalt.



Schritt 4:

Für die Guacamole werden Avocado, Knoblauch, kleine Tomatenstücke, Limettensaft und Gewürze zusammengemixt und zu einer schönen Masse verarbeitet.



Schritt 5:

Die fertige Guacamole Masse nun auf einem Teller vor dem ausgeschnitzten Mund des Kürbisses verteilen.



Schritt 6:

Fülle jetzt die Salsa Sauce in das Glas im Kopf des Kürbisses.



Schritt 7:

Jetzt kannst du die Nachos um die Guacamole und den Kürbis herum verteilen und fertig ist der Kotzende Kürbis.

