

10-Minuten Halloween-Spinnen-Snack

Last Minute Halloween!! Ihr hattet keine Zeit, etwas für Halloween vorzubereiten? Genau so ging es mir auch und das als Blogger, oh je... aber der Kalender war voll und die Abende zu dunkel, um noch schöne Fotos zu machen. Deshalb kommen hier für alle, denen es dieses Jahr genauso geht, mein 10-Minuten-Halloween-Grusel-Spinnen-Happen. Alles, was ihr dafür braucht, sind ein Baguette, TK-Erbesen, Oliven, etwas Minze und Tahini. Und los geht's mit den Halloween-Spaß-Häppchen. Den Oliven-Spinnen-Trick habe ich mir übrigens von meiner super kreativen Arbeitskollegin und Feel-Goo-Managerin unseres Büros [Maria] geklaut. Die hatte ihre Oliven-Spinnen nämlich gestern im Büro über Pizzen verteilt. Kam mega an! Maria ist einfach ne Knaller-Frau! Danke Dir dafür, Du Süße. Und ja, ich weiß, dass Spinnen eigentlich acht Beinchen haben, aber glaubt mir, mit sechs Beinchen sehen sie einfach besser aus. Oder vielleicht wurden ihnen zwei Beinchen in der Halloween-Nacht von einer bösen Person ausgerissen...wer weiß... (schaurige Musik im Hintergrund...). Ich selbst werde heute Abend auf eine vegane Halloween-Party in Berlin gehen und bin schon gespannt, wie viele Teilnehmer als Schlachter kommen..ich glaub, ich geh' als [Tod auf Latschen]...lach... Happy Halloween Euch allen. Eure Lea

Zutaten für 1 Baguette (2 Portionen)

- 220g TK-Erbesen + Erbsen zum Garnieren
- 1 kl. Knoblauchzehe (optional)
- 1 EL Tahini
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Eine Hand voll frische Minze
- 12 entsteinte schwarze Oliven
- 1 Baguette
- Optional noch schwarze Sesamkörner und/oder etwas Kresse

Zubereitung (ca. 10-15 Minuten)

200 g Erbsen in einer Schale mit sehr warmem Wasser kurz auftauen lassen. Knoblauchzehe schälen. Erbsen, Knoblauch, 1 EL Tahini, 1-2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, eine Prise Salz und Pfeffer und Minze im Mixer pürieren. Oliven so aufschneiden, dass Ihr kleine Spinnen legen könnt, wie auf dem nachfolgenden Foto zu sehen. Baguette aufschneiden, mit Erbsen-Minzpaste bestreichen und Olivenspinnen verzieren. Wer mag, garniert die Halloween-Häppchen noch zusätzlich mit schwarzem Sesam und Kresse. Happy Halloween, Ihr Lieben!!! Eure Lea

Mein Dank für die Oliven-Spinnen-Idee gebührt Maria. Du rockst, danke Dir !

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Happy Halloween](#)
- [Knusprig-salziger](#)

- [Cremig-scharfe](#)