

## Sugo-Krokodil

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Käse](#)[Kinder](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Semmel in grobe Würfel schneiden und in 150 ml Wasser einweichen. Zwiebel fein würfeln. Faschiertes mit 2 Eiern, 200 g Felix Sugo Gemüse, einem Teelöffel Kräutern und 150 g Gouda mischen. Semmel ausdrücken, unter das Faschierte kneten, salzen und pfeffern.

Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Mit restlichen Kräutern und Gouda bestreuen. Zwei Esslöffel Faschiertes zu 2 Kugeln formen und beiseitelegen. Faschiertes auf der Mitte des Teiges zu einem Krokodil formen, Kugeln als Augen aufsetzen. Blätterteig von der Seite über das Krokodil legen, formen und dabei gut andrücken. Überstehende Teigreste abschneiden, daraus 4 Beine formen, ansetzen und mit einer Gabel Zehenmuster eindrücken. Aus dem restlichen Teig – z.B. mit einem Schnapsglas – Schuppen ausstechen und das Krokodil damit belegen. Restliches Ei verquirlen und das Krokodil damit bestreichen.

Im heißen Ofen bis 200 °C (Umluft 180 °C) in der Ofenmitte 50-55 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Ausgekühltes Krokodil mit Felix Tomaten Ketchup und Felix Kleine Feine Gurken servieren.



### ZUTATEN

360 g Felix Sugo Gemüse

1 Packung Blätterteig

1 Semmel (vom Vortag)

1 Zwiebel

500 g Faschiertes

3 Eier

2 TL getrocknete mediterrane

Kräuter (oder Pizza-Gewürz)

250 g geriebenen Gouda

Salz

Pfeffer