



# Sugo Krokodil

Für 4 Personen

10 MIN  
VORBEREITEN

65 MIN  
ZUBEREITEN

SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

1 Glas FELIX Sugo Gemüse 360 g | 1 Pkg. Blätterteig | 1 Semmel (vom Vortag) | 1 Zwiebel  
500 g gemischtes Faschiertes | 3 Eier | 2 TL getrocknete mediterrane Kräuter  
(oder Pizza-Gewürz) | 250 g geriebener Gouda | Salz, Pfeffer | FELIX Tomaten Ketchup  
FELIX Ketchup & Mayo | FELIX Kleine Feine Gurken

## ZUBEREITUNG

- 1 | Semmel in Scheiben schneiden und in 150 ml Wasser einweichen. Zwiebel fein würfeln. Faschiertes mit 2 Eiern, 200 g FELIX Sugo Gemüse, einem TL Kräutern und 150 g Gouda mischen. Semmel ausdrücken, unter das Faschierte kneten, salzen und pfeffern.
- 2 | Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Mit restlichen Kräutern und Gouda bestreuen.
- 3 | 2 EL Faschiertes zu 2 Kugeln formen und beiseitelegen. Faschiertes in der Mitte des Teiges zu einem Krokodil formen, Kugeln als Augen aufsetzen. Blätterteig von der Seite über das Krokodil formen und dabei gut andrücken. Überstehende Teigreste abschneiden, daraus 4 Beine formen, ansetzen und mit einer Gabel Fußmuster eindrücken. Aus dem restlichen Teig – z.B. mit einem Schnapsglas – Schuppen ausstechen und das Krokodil damit garnieren.
- 4 | Restliches Ei verquirlen und das Krokodil damit einpinseln. Im heißen Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) in der Ofenmitte 50-55 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.
- 5 | Ausgekühltes Krokodil mit FELIX Tomaten Ketchup, FELIX Ketchup & Mayo und FELIX Kleine Feine Gurken servieren.