

Rezept für selbstgemachtes Garnelenfutter

Zutaten:

20 g	Mineralpulver "Montmorillonit"
10 g	Brennnesselpulver
¼ Teelöffel	Paprikapulver edelsüss
1-2 Teelöffel	Seemandelbaumpulver
3-5 Esslöffel	püriertes Gemüse nach Wahl. (Blattspinat, Mangold oder tiefgekühlte Erbsen)
ev. 10 g	Eiweissreiches Futter "Cyclop-Eeze" (erhältlich in grösseren Zoofachgeschäften)

- Als erstes wird das Gemüse nach Wahl kurz mit heissem Wasser überbrüht und danach mit einem Pürierstab zerkleinert. Eventuell die Masse durch ein feines Sieb streichen um gröbere Fasern zu entfernen.
- Als nächstes wird der Gemüsemasse ca. 1-2 Esslöffel Wasser beige-mischt.
- Danach werden alle weiteren Zutaten in den aufgelisteten Mengen gut daruntergemischt.
- Um die gewünschte Konsistenz der Paste zu erreichen (flüssiger/fester), kann der Masse entweder mehr Wasser oder ev. noch wenig "Montmoril-lonit" beige-mischt werden.
- Die ganze Masse wird jetzt auf ein mit Alufolie oder Backpapier belegtes Blech gestrichen. (ca. 3mm dicke Schicht)
- Jetzt kann das Blech für ca. 1.5-2 Stunden bei 50°C in den Backofen ge-schoben werden.
- Sobald die Masse nahezu trocken ist, kann das Blech aus dem Ofen ge-nommen werden. Das Blech kann nun über Nacht bei Zimmertemperatur stehen gelassen werden. So kann die Masse noch weiter austrocknen.
- Nach vollständigem Austrocknen der Masse, wird die Alufolie oder das Backpapier zerknüllt. So brechen kleine Chips aus der trockenen Masse aus und schon ist das **selfmade Garnelenfutter** fertig.

www.garnelenwelt.ch