Ölz Dinkel Soft Sandwich "Kinder Jause" mit Gauda & Gemüse

Gesundes Kinder Jausen Rezept für 2 Portionen



Zutaten
3 Scheiben Ölz Dinkel Soft Sandwich
Frischkäse
Salami
Gauda
Mini Gurke
Oliven
Karotte
Schnittlauch
Paprika
Cherry Tomaten

Zubereitungszeit
10 min

1. Sandwich-Grundlage vorbereiten:
Ölz Dinkel Soft Sandwich mit Butter oder Frischkäse bestreichen.

Marienkäfer-Sandwich:
2. Schnittlauch & Salami:
Schnittlauch klein schneiden und gleichmäßig auf eine Sandwich-Scheibe streuen.
Salami halbieren und wie Flügel auf das Sandwich legen.

3. Käse dekorieren:
Eine Scheibe Gouda entlang einer runden Form ausschneiden. Ein kleines Dreieck mit einem Messer herausschneiden und mit einem Ausstecher kleine Punkte ausstechen.

4. Garnieren & Servieren:
Die Käsescheibe auf das Sandwich legen. Eine halbierte Cherry-Tomate am oberen Rand platzieren. Karottenstifte als Fühler und Beinchen anbringen.

Bärengesicht-Sandwich:
1. Grundform belegen:
Eine Sandwich-Scheibe mit einer Scheibe Käse belegen.
Die Salami zuschneiden und am unteren Ende der Sandwich-Scheibe platzieren.

2. Gesicht gestalten:
Zwei kleine Gurkenscheiben als Augen auflegen und je eine halbierte Olive darauf platzieren.
Gurkenscheibe, Paprikastifte und Schnittlauch als Nase und Mund auf der Salami anordnen.

3. Bären-Ohren formen:
Aus einer zweiten Sandwich-Scheibe Ohren ausschneiden.
Diese mit Frischkäse bestreichen und jeweils mit einem Stück Gouda belegen.

4. Servieren & Genießen:
Die kreativen Sandwiches sind fertig – perfekt für einen verspielten Snack oder eine Kinderjause!