

## Ölz Vollkorn Soft Sandwich

lustige Sandwich-Platte



## Zutaten

8 Scheiben Ölz Vollkorn Soft Sandwich

Für den Avocado-Aufstrich:

- 2 Avocados
- 2 EL Zitronensaft

\*\*\*

Für die Blumen:

- 1 Maiskolben (gekocht)
- 2 Scheiben Putenschinken
- 2 Scheiben Gouda
- 1 Karotte
- 1/2 Salatgurke

Salz

## Zubereitungszeit 60 min

- 1. Aus dem Ölz Vollkorn Soft Sandwich paarweise 16 kind-gerechte Motive ausstechen.
- 2. Für den Aufstrich Avocados bis zum Kern einschneiden, Hälften verdrehen, abheben, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, fein zerdrücken, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
- 3. Aufstrich auf 16 Sandwiches streichen, mit übrigen Sandwiches bedecken.
- 4. Für die Blumen vom Maiskolben 8 ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden.
- 5. Schinkenscheiben übereinanderlegen, mit einem Ausstecher 4 Blumen (insgesamt 8 Stück) ausstechen, Maisscheiben mit je 1 Blume belegen.
- 6. Mit einem kleinen Ausstecher 8 Scheiben aus dem Käse ausstechen und in die Mitte jeder Schinkenblume legen.
- 7. Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Mit Ausstechformen aus Karotte, übrigem Käse und Gurke kindgerechte Motive ausstechen, Sandwiches damit dekorieren.
- 8. Für die Krokodile Gurke waschen, breite Längsstreifen abschneiden. Daraus Krokodile ausstechen, diese mit Augen aus Käse und einer Pupille aus Gurkenschale dekorieren.