



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 ausschneiden 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!