

Brot-Eule



Du brauchst

2 Scheiben Vollkornbrot
Aufstrich und Belag nach Wunsch
Paprika, Rucola, Karotte, Oliven
Käsescheiben (alternativ Frischkäse)

So wirds gemacht

- 1 Vollkornbrot mit dem gewünschten Aufstrich und Belag versehen.
- 2 Einen Teller mit einem leckeren "Gemüsebett" aus roten und gelben Paprikastreifen und Rucola versehen und das Brot darauflegen.
- 3 Die zweite Brotscheibe passend auflegen und mit einem Messer am unteren Ende zwei diagonale Schnitte ausführen – so wirken die dreieckigen Stücke wie Eulenflügel.
- 4 Aus den Käsescheiben lange Streifen schneiden, aufrollen und als Augen auf dem Brot platzieren, Oliven stellen die Pupillen dar. Alternativ einfach einen Frischkäseklecks als Auge setzen und die Olive mittig auflegen.
- 5 Zuletzt ein kleines Karottenstück als Schnabel in die Mitte legen und schon ist die eulenstarke Leckerei fertig.

Förderbereiche



Fein-
motorik



Lebensmittel
verarbeiten



Natürliche
Farbtöne
erleben

