

# Schwarz-Weiß- Schnitte



Belegtes Brot mit Käse oder Wurst kennt jedes Kind. Wie wäre es zur Abwechslung mit Obst und Gemüse? Im cremigen Bett aus Frischkäse nicht nur ein Augenschmaus!

Herbst

! enthält Gluten (Brot), Milch/Laktose (Frischkäse)

€ Kosten pro Kind: 1 bis 2 Euro

## Zutaten | 12 Kinder

- 3 Äpfel
- 2 Paprika (oder anderes Rohkostgemüse)
- 300 g Frischkäse
- Salz + Pfeffer
- 100 g Feldsalat
- 12 Scheiben feines, helles Vollkornbrot
- 12 Scheiben grobes, dunkles Vollkornbrot, z. B. Schwarzbrot
- 1 Topf Kresse

## Küchenwerkzeug

- Küchenmesser
- Schneidebretter
- 3-4 kleine Schälchen
- Löffel
- Salatschleuder/Küchensieb
- Buttermesser
- Zahnstocher

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 2 kleine Äpfel
- 1 Paprika (oder anderes Rohkostgemüse)
- 150 g Frischkäse
- Salz + Pfeffer
- 40 g Feldsalat
- 6 Scheiben feines, helles Vollkornbrot
- 6 Scheiben grobes, dunkles Vollkornbrot, z. B. Schwarzbrot
- ½ Topf Kresse

## (Saisonale) Alternativen

Als buntes Gemüse eignen sich im Herbst Paprika und bunte Bete, im Frühling bzw. Sommer eignen sich Radieschen, Möhre, Kohlrabi oder Gurke. Die Äpfel können im Herbst durch Birnen getauscht werden. Feldsalat lässt sich durch Rucola oder Kopfsalat ersetzen. Die Kresse kann durch Schnittlauch oder Petersilie ausgetauscht werden.

# Schwarz-Weiß-Schnitte



**1** Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel auf die Schnittfläche legen und in feine Spalten schneiden. In einem Schälchen sammeln.

**2** Paprika waschen, halbieren und Stielansatz, Kerne sowie weiße Teile entfernen. Die Paprikahälften erst in Streifen, dann in Stücke schneiden und in einem weiteren Schälchen sammeln.

**3** Den Frischkäse glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Den Feldsalat gründlich in einem Becken mit kaltem Wasser waschen. Ggf. die Wurzeln entfernen, nochmals waschen, um letzte Sandreste zu lösen, und trockenschütteln.

**5** Jeweils zwölf dunkle und zwölf helle Brotscheiben mit dem Frischkäse bestreichen. Den Feldsalat, das geschnittene Gemüse und die Apfelscheiben auf den dunklen Broten verteilen.

**6** Etwas Kresse mit einer Schere abschneiden, auf die Brotscheiben geben und mit den hellen Brotscheiben bedecken. Sandwiches ggf. mit den Zahnstochern fixieren.

Zeigen Sie den Kindern den Krallengriff. Auf der Schnittfläche liegend, lassen sich runde Zutaten leichter schneiden und rollen nicht weg.

Zeigen Sie den Kindern den Tunnelgriff und assistieren Sie ihnen bei Bedarf beim Halbieren.

Das Abschmecken übernehmen alle Kinder gemeinsam.

Dieser Arbeitsschritt eignet sich auch schon für kleine Kinder.

Die Kinder entscheiden selbst, was aufs Brot kommt, und belegen möglichst eigenständig.

Sie können die Klapp-Schnitten auch vierteln. So sind sie leichter zu essen. Die Kinder können jedes Viertel mit einem Zahnstocher befestigen.

## Tipps & Tricks

Bei den Broten auf eine ähnliche Form achten, so lassen sich die Scheiben gut zusammenklappen. Lassen Sie sich das Brot schon beim Bäcker in Scheiben schneiden. Auch helle Brötchenhälften eignen sich anstelle der Brotscheibe. Der Frischkäse kann durch Schmand ausgetauscht oder mit Quark vermengt werden.

**Frischkäse** schmeckt feinsäuerlich mild und ist streichart. Anders als klassischer Käse durchläuft Frischkäse keinen Reifungsprozess. Er enthält viel Wasser und ist leicht verderblich. Kühl lagern heißt daher die Devise.