



Gesichtersandwich

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salat-Mix	100 g
Minigurken	2 St.
Sandwichkäse	5 Scheiben
Oliven, grün	8 St.
Frischkäse, natur	4 EL
Crème fraîche	1 EL
Tomatenmark	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Vollkorntoast	8 Scheiben
Butter	4 TL
Salami Aufschnitt	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

Zahnstocher

1. Salat waschen und trocken schleudern. Gurken waschen und in feine Scheiben schneiden. Aus einer Käsescheibe 8 kleine Kreise stechen. Oliven in ein Sieb abgießen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Frischkäse mit 1 EL Crème fraîche und 1 EL Tomatenmark zusammenrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Vier Vollkorntoastscheiben jeweils mit 1 TL Butter bestreichen, etwas gewürzte Frischkäsecreme daraufstreichen und Toast mit Salat, Gurke, übrigen Käsescheiben und zuletzt Salami belegen.
4. Übrige Vollkorntoastscheiben so einschneiden, dass am unteren Ende ein Bogen bzw. ein Mund entsteht. Dafür das Messer in einem Bogen von einer Toastecke zur gegenüberliegenden führen. Mund leicht ausfalten.
5. Jeweils eine Mund-Toastscheibe auf die belegte Sandwichscheibe legen, Salami leicht aus der Mundöffnung ziehen, sodass es wie eine Zunge aussieht. Zahnstocher in der Mitte teilen und Oliven aufstechen. Jeweils 2 Augen in das Gesichtersandwich stechen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Lade deine Kinder dazu ein, ihr Lieblingssandwich mitzugestalten. Lasse sie mit Olivenscheiben spielen und Gesichter auf ihren Toast zaubern. Neben Oliven können auch weitere Gemüsearten verwendet werden wie Paprikaspalten, aus denen ein Mund gezaubert werden kann.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	424 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g