Baguette-Schlange

Rezept

Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:
1 längliche Anrichteplatte, 1 großes Küchenbrett, 1 Küchenmesser, 1 Tafelmesser zum Bestreichen, 1 Geschirrtuch, 2 Zahnstocher, 1 Küchenschere

Menge	**Zutaten (für 1 Schlange)**	**Zubereitung**
1	Baguette	**1**.Richte alle erforderlichen Geräte und Zutaten her. **2.** Zerteile den Blattsalat in einzelne Blätter und wasche diese mehrmals in stehendem Wasser (Wasser mehrmals erneuern). Lege sie zum Trocknen auf ein Geschirrtuch. **3.** Wasche die Tomaten und die Gurke gründlich, unter fließendem Wasser und lege diese ebenfalls auf das Geschirrtuch. **4.** Lege das Brot auf ein ausreichend großes Brett und zerteile es in ca. 8-10 cm lange Stücke. **5.** Schneide diese in der Mitte durch (Sicherheitsaspekt beachten) und bestreiche die Unterseite mit Frischkäse. **6.** Belege die Brote nach Belieben und vergiss das Würzen nicht. Lege die Brotoberseite auf. **7.** Die Spitze der Brotschlange ist der Schlangenkopf. Spieße zwei Oliven als Augen auf. Aus dem "Schlangenmaul" sollte ein Stück Zunge ragen, z. B. ein Streifen Paprika.
1	Frischkäse	
einige	Salatblätter	
2-3	Tomaten	
1	Gurke	
	Kräutersalz	
1P.	Schinken	
1P.	Käse	
2	Oliven für die Augen	
1	Paprika für die Zunge	
etwas	Kresse als Gras	

		8. Gestalte eine Wiese aus Salatblättern. Lege die Schlange "geschlängelt" auf. Verziere die Wiese mit Kresse.
*Tipp: Es können verschiedene Brotsorten verwendet werden. Die Kinder können selbst festlegen, mit welchen Zutaten sie ihr "Schlangenbrot" belegen. Das Anrichten und Zusammenbauen der Schlange fördert die Kreativität.		