

Kleine Blätterteig-Schnecken

Zutaten (für 5 Kinder)

5 Wiener Würstchen
5 Scheiben Blätterteig
Schnittlauch



Zubereitung

Aus dem Blätterteig mit 3 verschieden große Kreise ausschneiden oder ausstechen.

Die Wiener auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Der Reihe nach von groß zu klein die ausgestochenen Blätterteigkreise legen und in dem vorgeheizten Backofen bei 180 °C 20–30 Min. backen.

Mit ca. 2 cm lange Schnittlauchröllchen die „Fühler“ in den „Schneckenkopf“ stecken.



Bunter Wiesenkräutersalat

Zutaten

1 Kopf grüner Salat, 1 handvoll verschiedene essbare Wiesenkräuter, Sauerampfer, Giersch, Brennessel, Gänseblümchen, Löwenzahn, Bärlauch, Essig, Kürbiskernöl, Senf, Salz, Zucker



Zubereitung

Verschiedene Wiesenkräuter auf einer Wiese sammeln. Achtung: nicht an Straßenrändern wo Hunde „Gassi“ gehen. Gänseblümchen als Dekoration zur Seite legen. Die Kräuter und den Salat waschen, feste Pflanzenteile entfernen und grob kleinhacken. Mit Essig, Öl und Gewürzen ein Dressing anrühren und unter den Salat heben. In kleine Salatschüsselchen mit Gänseblümchen als Dekoration servieren.



Sport- und Bewegungs-
kindertagesstätte „Sausewind“ und
„Wirbelwind“ des Sportbundes