

## Leckeres aus der Brotdose - Italien

Zur Zubereitung mit Elementarkindern, Hortkindern und/oder Eltern geeignet.

### ● Tramezzini con Gouda – Käse-Sandwich auf italienisch

**Zutaten** pro Kind: 1 Scheibe dunkles Vollkornbrot (Pumpernickel), 1 Scheibe Weißbrot, 1 EL Frischkäse, 1 Scheibe Gouda, 2 Scheiben Gurke

**Arbeitsmaterial:** 1 Schneidebrett, 1 Gemüsemesser, 1 EL

**Zubereitung:** Die Gurke längs in zwei Hälften schneiden. Die Gurkenkerne mit einem Löffel entfernen und die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen und auf die dunkle Scheibe den Gouda legen. Jedes Gurkenstück an eine Seite dieser Scheibe legen. Das Weißbrot obendrauf legen, festdrücken, und diagonal in vier Dreiecke schneiden.

### ● Quark-Aufstrich *Italia*

**Zutaten:** 250 g Quark (40% F.i.Tr.), 1 Glas Alnatura Tomate-Basilikum-Aufstrich, nach Belieben etwas frischer oder getrockneter Basilikum

**Zubereitung:** Quark und Tomate-Basilikum-Aufstrich miteinander verrühren. Den Basilikum (den frischen klein schneiden oder zupfen) unter den Quark rühren.

**Tip:** Dazu schmecken Gemüse-Stifte lecker!

### ● Cappuccino per bambini

**Zutaten** für 1Kind: 150 ml Vollmilch, 2 gehäufte TL Malzkaffee, 1 EL Trink Kakao, 2 EL heißes Wasser

**Zubereitung:** Etwas Wasser zum Kochen bringen und das Malzkaffee- und Trinkschokoladenpulver mit 2 EL heißem Wasser verrühren. Die Milch ebenfalls erwärmen und mit einem Milchschaumer aufschäumen. In einen Becher oder Tasse die Milch füllen und den „Kinder-Kaffee“ darin verrühren. Oben drauf kommt noch etwas Milchschaum.

***Selbstgemacht – Gut gemacht!!!***