

Löwensnack



Zutaten:

1 rote oder gelbe Paprika, 2 Karotten

Kürbiskern-Paprika Dip:

2 EL Naturjoghurt

1 Becher Magertopfen

1 EL Kürbiskernöl

1 EL klein gehackte Kürbiskerne

½ Spitzpaprika, fein geschnitten

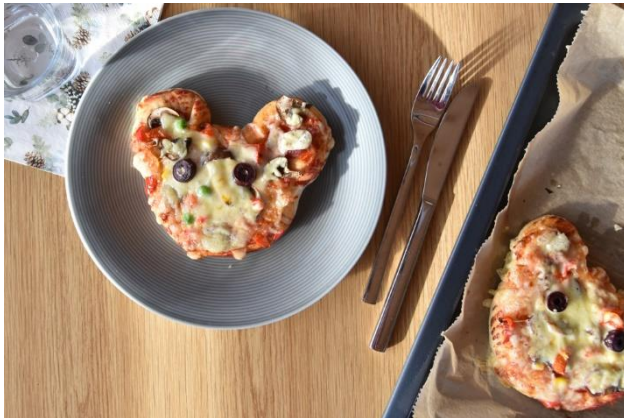
Schnittlauch, Salz und Pfeffer

Salzcracker, 1 kleine Mozzarella Kugel, Oliven, oder Trauben zum Verzieren

Zubereitung:

Für den Kürbiskern-Paprika Dip alle Zutaten vermischen. Den Dip in der Mitte eines Tellers platzieren. Mit Salzcrackern, Oliven oder Trauben das Löwengesicht legen. Das Gemüse in Streifen schneiden und rundherum platzieren. Die in Streifen geschnittenen Karotten können davor auch 5 min gegart werden.

Lustige Pizzabären



Zutaten Teig (drei Stück)

220 g Weizenmehl T700
30 g Weizenvollkornmehl
4 g Salz
½ Würfel Hefe
8 g Olivenöl

Zutaten Belag

2 EL Tomatenmark
2 EL Ketchup
1 TL Oregano
100 g geriebener Bergkäse
Gemüse je nach Geschmack oder Saison
z.B. Champignons, Mais, Zucchini, Paprika, Oliven
Optional Schinken oder Salami

Zubereitung

1. Die Mehle in eine Schüssel geben. Salz, Hefe und Öl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den fertigen Teig zudecken und ½ Stunde an einem warmen Ort, oder für 15 min im Dampfgarer (Germteig Funktion) gehen lassen.
3. Den Teig in drei Teile teilen und zu Kugeln schleifen. Abdecken und in der Zwischenzeit das Gemüse schneiden.
4. Die Kugeln 1 cm dick und rund ausrollen, zwei Ohren herauszupfen, damit es nach einem Bärenkopf aussieht.
5. Tomatenmark und Ketchup mit dem Oregano vermischen. Damit werden die Bärenköpfe bestrichen. Je nach Geschmack können die Kinder die Bärenköpfe belegen. Käse darüber geben und zwei Augen auflegen.
6. Die Bärenköpfe bei 190 °C Heißluft rund 15 min backen.