„Sandwich-Eule“

..eine Überraschung für Pfingsten oder die Ferien

Zutaten: 1 Portion: 2 Scheiben Vollkorntoast, 1 EL Frischkäse, 1 Scheibe Kochschinken, etwas Salat, 1 Scheibe Gouda, 8 Scheiben Salatgurke, 1 Möhre, 1 TL Mayonnaise, 2 Rosinen

Arbeitsgeräte : 1 Messer, 1 Schäler, 1 Teelöffel, 1 Esslöffel, 1 Schneidebrett

Die Möhre schälen und die Hälfte davon in Scheiben schneiden. Eine der Möhrenscheiben so schneiden, dass sie ein Dreieck ergibt für den Schnabel der Eule. Die andere Möhrenhälfte in Stifte/Streifen schneiden.
Eine Toastscheibe mit Frischkäse bestreichen, mit den Möhrenscheiben und dem Aufschnitt belegen. Darauf etwas in Streifen geschnittenen Eisbergsalat verteilen und darüber die Mayonnaise verteilen, dann den Gouda und die zweite Toastbrotscheibe auflegen.

Das Sandwich links auf einen großen Teller legen.

Von der Gurke acht Scheiben abschneiden. Aus fünf Gurkenscheiben rechts oben auf dem großen Teller eine Blume/Baumkrone formen. Dafür 1 Scheibe in die Mitte, fünf weitere Gurkenscheiben drumherum legen. Darunter mit den Möhrenstiften einen Baumstamm bilden.
Die beiden übrigen Gurkenscheiben als Augen auf das Sandwich legen, als Pupillen die Rosinen, bzw. Schokotropfen. Den Möhrenschnabel unter die Augen legen.
Mit einem Messer der Eule zwei in etwa dreieckige Flügel schneiden: Von den Seiten her ab dem oberen Drittel nach unten Richtung Mitte - nicht auf die Mitte zu, sondern ein paar Zentimeter Platz lassen unten - schneiden, etwas auseinander ziehen und servieren.
Natürlich kann der Belag nach Wunsch erweitert/verändert werden: Ketchup, Röstzwiebeln, Saucen, Kräuterfrischkäse, Schnittlauch, Ananas, Tomaten und, und, und.....

Die Ernährungs- Projekte
und Arbeitsgemeinschaften werden gefördert von Get
..das Netzwerk für Nachhaltigkeit und respektvollen Umgang
mit Lebensmitteln in Taufkirchen (Vils) und Umgebung
www.gemeinsamtafeln.jimdo.com