

Bunte Brotspieße

Zur Verfügung gestellt
von

verbraucherzentrale
Brandenburg



Für diese köstlichen Kombinationen ist die
Kreativität aller gefragt

ZUTATEN

(für 12 Stück)



- 3-4 Scheiben Vollkornbrot
- 1 großes Stück Käse (ca. 250 g) oder eine Packung Scheibenkäse
- 24 Cocktail-Tomaten
- ca. 300 g Weintrauben
- 12 Holzspieße







KÜCHENHELFER

- Brettchen
- Küchenmesser
- ggf. Plätzchen-Ausstecher (Stern)

Rezept: aus „Rezeptideen Frühstücksfreunde“ der Verbraucherzentrale Brandenburg:
<https://www.verbraucherzentrale-brandenburg.de/rezeptideen>

SO GEHT'S



-  Das Vollkornbrot in Würfel schneiden.
-  Käse mit Plätzchen-Ausstecher in Form bringen oder würfeln.
-  Tomaten und Weintrauben waschen.
-  Abwechselnd Brot, Käse, Tomaten und Weintrauben auf die Holzspieße stecken.

GEMEINSAM IST'S AM SCHÖNSTEN



Brot-Experten: Gemeinsam einen Bäcker besuchen und das große Brotregal auskundschaften. Was kennen die Kinder von zu Hause, was aus der Kita und was noch gar nicht? Anschließend verschiedene Brotsorten gemeinsam betrachten und verkosten (Toast, feines Vollkornbrot, Knäckebrot, Fladenbrot, Pumpernickel), worin unterscheiden sich die Brote?

Cooler Kombiniierer: Gemeinsam mit den größeren Kindern die Zutaten für die Brotspieße vorbereiten, besprechen und die Kinder selbst ihre kreativen Obst-Brot-Käsekombinationen erstellen und genießen lassen. Was passt geschmacklich gut zusammen?

MIT VIELFALT DURCHS JAHR



Clever kombiniert ist hier schon alles, denn die Spieße bieten eine Power-Kombination aus Getreideprodukt + Milchprodukt + Obst/Gemüse.

Alternative für U3 (ohne Holzspieße): Bereits z. B. mit Frischkäse beschmierte Doppel-Brotchen in Plätzchenform bringen und auf einer Gurkenscheibe als Mini-Sandwich anbieten.

Im Sommer können Cocktail-Tomaten mit Mozzarella-Mini-Kugeln und Basilikum, im Herbst können Weintrauben mit Schnittkäse-Würfeln auf verschiedenen Brotvarianten kombiniert werden.

Tipp: Wenn hier Käse oder Brot ausgestochen wird, thematisieren Sie mit den Kindern, was mit den Lebensmittelresten passieren soll. Käsereste können z. B. auf den Auflauf, Brotwürfelreste können getrocknet werden.

Bildnachweise: Rezeptbild von Verbraucherzentrale Brandenburg | Icons: Eucalypt, shmai, Freepik, Mutualism (alle bei Flaticon.com), Vernetzungsstelle