

Zwergenmützen



Zutaten (für 6 Kinder)

- 24 runde Kräcker, Pumpernickel Vollkornbrot oder Gurkenscheiben
- 125g Frischkäse
- 100g Magerquark
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 3 Radieschen
- 1 Stängel Petersilie
- 4 Stängel Schnittlauch
- $\frac{1}{4}$ Salatgurke
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika
- Salat und Pfeffer



Zubereitung

1. Die Kinder legen die Kräcker auf eine Platte. Sie geben den Frischkäse, den Magerquark, das Tomatenmark, das Paprikapulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel. Sie halten die Schüssel fest und ihr Kind rührt die Masse mit dem Schneebesen glatt.
2. Danach zerkleinern Sie mit ihrem Kind das Gemüse für die Dekoration. Schneiden Sie die Radieschen und die Gurke in Scheiben. Jede Gurkenscheibe wird anschließend noch einmal halbiert.
3. Befreien Sie die Paprika vom Kerngehäuse. Ihr Kind schneidet die Paprika in Streifen und halbieren sie anschließend noch einmal. Danach schneiden Sie den Schnittlauch in Röllchen und die Petersilie klein.
4. Füllen Sie die Käsemasse in einen Spritzbeutel. Spritzen Sie die Käsemasse auf die Kräcker.
5. Die Kinder garnieren die Zipfelmützen mit den vorbereiteten Kräutern und dem Gemüse und legen sie auf die Platte.