

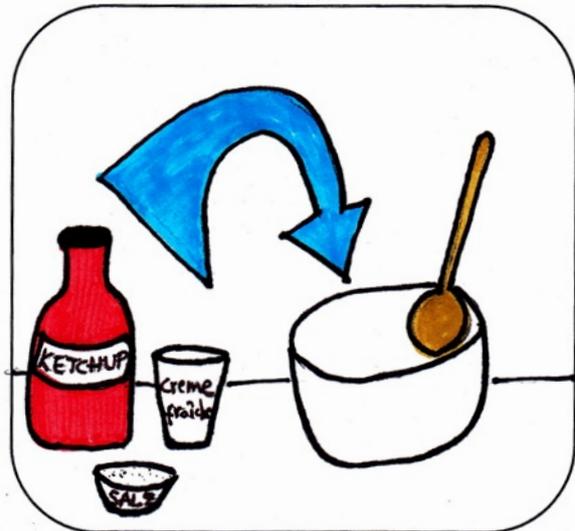
BLEICHGESICHTERBROTE

4 Portionen, 1 Portion= 2 Stk.= 1,5 BE

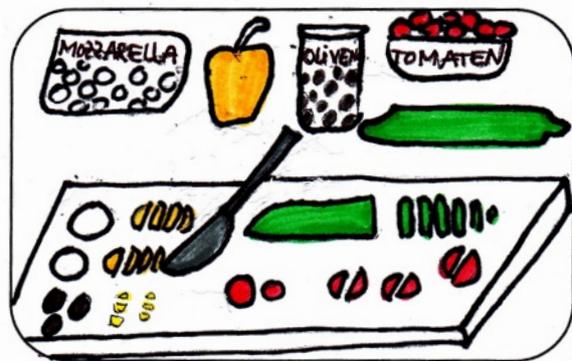
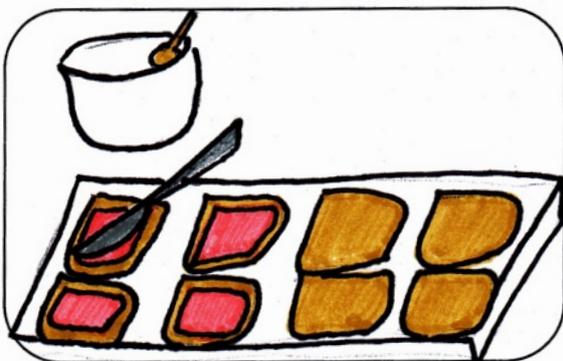


ZUTATEN:

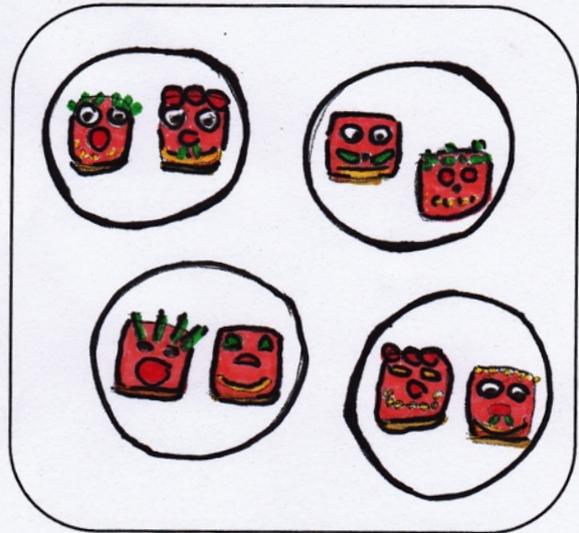
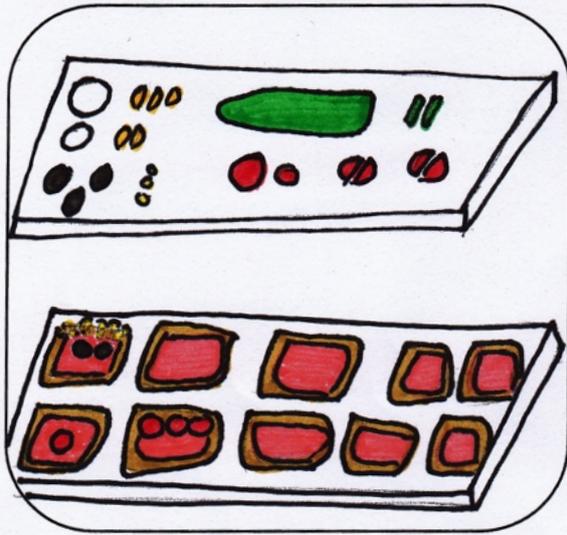
- 3 Aborigines-Weckerl
- ½ Becher Crème fraîche
- 1 TL zuckerfreies Tomatenketchup
- Prise Salz
- 125 g Mozzarella
- ½ gelber Paprika
- wenig Gurke
- einige Stk. Oliven
- einige Stk. Kirschtomaten
- wenig Mais (2 EL= ½ BE)



Aborigines-Weckerl waagrecht in 3 Teile schneiden. Crème fraîche, Tomatenketchup und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren.



Die Weckerlscheiben mit der gewürzten Crème fraîche bestreichen. Mozzarella, Paprika, Gurke, Oliven und Kirschtomaten als Augen, Nasen und Münder zurechtschneiden



Jetzt die bestrichenen Brote zu Bleichgesichtern machen und mit dem Gemüse belegen.

Super! Die Bleichgesichterbrote schmecken zum gemeinsamen Abendessen ganz toll!