

# CLOWN-BAGEL MIT GEGRILLTEN FILET-STÜCKCHEN

## ZUTATEN

🍴 1 PORTION

🕒 10 MIN

👤 EINFACH

1/2 Packung Garden Gourmet  
Vegane Filet-Stückchen

2 Salatblätter

2 Kirschtomaten

3 schwarze Oliven

1 Banane (als Beilage)

1 Streifen Sellerie (als Beilage)

1 EL Erdnussbutter (als Beilage)

Einige Blaubeeren (als Beilage)

Einige Gurkenscheiben (als Beilage)

1 Mandarine (als Beilage)

Es ist Zeit, wieder in die Schule zu gehen und die Lunchpakete vorzubereiten! Dieses schnelle und vegane Rezept ist eine lustige Idee für die Mittagspause deines Kindes. Es enthält viele Früchte in lustigen Formen! Guten Appetit!

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Zubereitung Bagel

Zubereitung Bagel 'Clown': Bagel längs halbieren und mit Salat belegen. Die Garden Gourmet Vegane Filet-Stückchen nach Packungsanweisung zubereiten und auf dem Salat anrichten. Den oberen Teil des Bagels aufsetzen und ein Gesicht aus einer Kirschtomate als Nase und Augen sowie Mund aus schwarzen Oliven legen.

### 2. Zubereitung Bananendelfin

Bananendelfin: Den Stiel einer Banane anschneiden, um das Maul des Delfins zu formen. Eine Beere oder ein anderes Fruchtstück zwischen den "Kiefer" schieben und Augen auf die Schale malen.

### 3. Zubereitung Sellerieraupe

Sellerieraupe: Etwas Erdnussbutter in die Mulde eines Selleriestücks streichen und eine Reihe Blaubeeren hineindrücken. Eine Tomate als Kopf verwenden und z.B. mit Schokoladenpaste ein Gesicht draufmalen

### 4. Zubereitung Mandarinschnecke

Mandarinschnecke: Die Schale einer Mandarine rundherum auf beiden Seiten als breiten Ring einschneiden. Schneide den "Ring" ein und ziehe auf beiden Seiten ein Stück ab. Schneide eine Seite als Kopf mit 2 Ohren aus und zeichne auf einer Seite z.B. mit Filzstift ein Gesicht auf.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**