

Herzhafte Fingerfood Schultüte zur Einschulung

Zutaten:

- 3 TK-Laugenstangen
- 180 g Bärchen SchlaWiener
- 100 g Käsewürfel
- 2 Möhren
- 1 Paprika
- 8 Radieschen
- 1 Kohlrabi
- 1 Gurke
- 125 g Mini-Tomaten
- ein paar Weintrauben



Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Lasse die Laugenstangen etwas antauen. Schneide sie in 2 cm breite Stücke. Backe sie bei 190 Grad Umluft für 12 Minuten.
2. Wasche das Gemüse. Schäle die Möhren und den Kohlrabi. Entkerne die Paprika. Schneide das große Gemüse mit einem [Wellenschneider](#) oder Messer in Scheiben und Sticks.
3. Halbiere die SchlaWiener Würstchen. Falte die Salami zusammen.
4. Ordne die Zutaten auf einem Servierbrett als Schultüte an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

