

SCHNELLE BROTSTERNE MIT KÄSE UND WURST

SCHNELLE BROTSTERNE MIT KÄSE UND WURST

Ich weiß ja nicht wie es bei euch aussieht, aber bei uns geht es langsam mit den ersten Weihnachtsfeiern los. Für die Feier beim Kinderturnen sollten alle etwas für das Buffet mitbringen und die üblichen Klassiker wie Salate, Würstchen, Bouletten, Käse-Weintrauben-Spieße und co waren schnell verteilt. Blöd für mich, ich war nämlich mit meinen Überlegungen einfach zu langsam. Also habe ich kurzerhand diese Häppchen auf die Liste gesetzt - Brotsterne mit Käse und Wurst. Die sind super unkompliziert, kommen bei Kindern gut an, schmieren und kleckern nicht und lassen sich gut vorbereiten. Ich habe hier ein Körnerbrot genommen, es geht aber auch super mit Graubrot oder Weißbrot. Natürlich bleibt beim Ausstechen eine Menge Brot, Käse und Wurst übrig, daraus habe ich aber ein schnelles und unkompliziertes Mittagessen gezaubert - mit Blumenkohl und Tomatensauce. Das Kurzrezept findet ihr hier unter den Sternen!



ZUTATEN 18 STERNE (9X MIT KÄSE, 9X MIT WURST):

9 Scheiben Brot (aus jeder Scheibe werden 4 Sterne ausgestochen - 36 Brotsterne)

5 Scheiben Käse

5 Scheiben Kochschinken oder 9 Scheiben Salami

Butter

etwas Salatgurke (9 dünne Scheiben)

Optional:

ein paar Weintrauben, Mandarinen, oder ähnliches

ZUBEREITUNG:

Aus jeder Scheibe Brot mit einem Plätzchenausstecher 4 Sterne ausstechen. Ihr könnt auch andere Formen nehmen, bedenkt aber, dass ihr das Brot noch aus dem Ausstecher lösen müsst.

Alle Brotsterne dünn mit Butter bestreichen, macht keine Wissenschaft daraus – ihr müsst nicht jede Ecke bestreichen.

Den Käse und die Wurst ebenfalls ausstechen und die Gurke in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Sterne mit Käse belegen. Auf 9 Sternen noch eine Scheibe Gurke platzieren und einen zweiten Brotstern als Deckel auflegen.

Auf 9 weitere Sterne noch einen Wurststern legen und auch hier die verbliebenen Brotsterne als Deckel aufsetzen. Die Sterne auf einem ausreichend großen Teller stapeln oder in einer Tupperdose transportieren.

Greift zu!



MEIN TIPP FÜR DIE RESTE:

etwas Blumenkohl

etwas Butter

1/2 Zwiebel

Brotränder

Kochschinkenreste

Käsereste

ca. 300g Pizzatomaten

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und dazu geben. Den Blumenkohl in Röschen zupfen und untermengen. Alles kurz anschwitzen und dann die eine gute Hand voll Brotkrümel, die Tomaten und ca. 200ml Wasser (1/2 Tomatendose voll) dazu geben. Alles köcheln lassen bis der Blumenkohl gar ist. Dann die klein gezupften Schinken- und Käsereste einrühren und das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Keine Sterneküche, aber ziemlich lecker!

