

Baguette - Schlange (für 2 Kinder)

Kochen ist mindestens genauso spannend wie ein Computerspiel- und macht auch noch satt! Also worauf wartest du? Suche dir ein älteres Kind oder einen Erwachsenen, der schon lesen kann, z.B. deine Geschwister oder vielleicht auch deine Eltern. Dieses Rezept ist für Anfänger gedacht. Und schon kann es losgehen.



Das sind deine Zutaten:

- 1 kleines Baguette (etwa 30 Zentimeter lang)
- 12 Walnüsse
- 100 Gramm Doppelrahmfrischkäse
- ½ kleinen Löffel edelsüßes Paprikapulver
- ½ rote Paprikaschote
- 5 große Blätter Eisbergsalat und zusätzliche Salatblätter für den Untergrund der Schlange
- 125 Gramm Cabanossi (Hartwurst) oder eine andere Art von Salami
- 2 grüne Oliven
- Tomatenmark, wer möchte

Außerdem brauchst du:

- Wiegemesser
- Küchenpapier
- Holzstäbchen, z.B. Zahnstocher
- 2 Schneidebretter
- Brotmesser
- scharfe Messer
- Schüssel

- Küchenwaage
- Spritzbeutel mit feiner Lochhülle
- Servierplatte oder einen großen Teller

So wird's gemacht:

Hole dir zuerst ein Schneidebrett und ein Brotmesser. Dann legst du das Baguette auf das Brett, schneidest es längs durch und klappst die Hälften auseinander, sodass sie nebeneinander liegen.

Jetzt holst du dir noch ein Schneidebrett und legst dort deine Walnusskerne hin. Mit einem Wiegemesser hackst du sie in grobe Stücke, wenn es zu schwierig ist, lasse dir von einem

Erwachsenen helfen. Nun stellst du eine Küchenwaage vor dich hin und darauf kommt eine Schüssel.

In diese Schüssel wiegst du zuerst 100 Gramm Doppelrahmfrischkäse ab und verrührst es mit einem $\frac{1}{2}$ kleinen Löffel edelsüßes Paprikapulver. Jetzt gibst du die Walnüsse hinzu und rührst es nochmals um. Falls die Masse zu fest ist, gebe einfach ein wenig kaltes Wasser hinzu.

Die Paprikaschote schneidest du mit einem scharfen Messer auf einem Schneidebrett in zwei Teile und entfernst den Stiel, die Kerne und die Trennwände (sehen weiß aus). Anschließend musst du deine Paprika waschen und von einer Hälfte einen dicken langen Streifen schneiden, dies wird die Zunge deiner Baguette - Schlange. Wenn du dies erledigt hast, schneidest du eine Spalte (kleines Dreieck) hinein. Den restlichen Paprika schneidest du in schmale Streifen. Nun musst du die 5 großen Salatblätter waschen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Jetzt legst du die Cabanossi auf dein Schneidebrett und schneidest sie mit einem scharfen Messer in dickere Scheiben.

Dann brauchst du dein aufgeschnittenes Baguette wieder und bestreichst mit einem weiteren Messer beide Hälften mit der Walnuss - Frischkäsecreme. Danach reißt du die Salatblätter etwas kleiner, damit die auf das Baguette passen. Dann legst du sie auf die untere Seite des Baguettes. Gleich darauf kommen die schmalen Streifen Paprika und darauf dann die Wurstscheiben. Jetzt musst du nur noch die obere Hälfte auf die Unterseite setzen und fest drücken. Zum Schluss schneidest du das Baguette schräg in dicke Abschnitte, etwa so breit wie deine Hand ist. Am schöneren Ende steckst du die Paprikazunge zwischen den Baguettehälften hinein. Die 2 Oliven

steckst du jeweils auf einen Holzstab und dann in die obere Hälfte deiner Baguette - Schlange, dies sind die Augen.

Zum Abschluss legst du auf einer Servierplatte oder einen großen Teller noch ein paar zusätzliche Salatblätter als Untergrund darauf und dann deine einzelne Abschnitte wiederum in einer Zickzacklinie, sodass eine Schlange entsteht.

Wenn du möchtest kannst du Tomatenmark in einen kleinen Spritzbeutel mit feiner Lochhülle geben und im Zickzackmuster auf die Schlange spritzen. Dazu kannst du dir auch von einem Erwachsenen helfen lassen.

Guten Appetit und viel Erfolg beim Nachkochen.