

Bunt belegte Toastschlangen mit Knoblauchmayonnaise

Zubereitung

- 1. Die Toastbrötchen nach Packungsanleitung zubereiten. Gurke und Tomaten in Scheiben schneiden. Die untere Toasthälfte abwechselnd mit Käse, Bündnerfleisch, Gurke und Tomate belegen.
- 2. Die Knoblauchzehe fein hacken und mit der Mayonnaise und dem Senf verrühren. Mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und über das belegte Toastbrötchen streichen. Die zweite Hälfte des Toastbrötchens auf den Belag legen.
- 3. Aus dem Stück Käse kleine runde Augen ausstechen. Die Enden der Olive als Pupille zuschneiden. Die Möhre in feine Streifen schneiden und als Zunge verwenden.
- 4. Die fertig belegten Toastbrötchen mit den Augen und der Zunge verzieren.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



Zutaten

1	Packung Eiweiß Toast-
	brötchen von Mestemacher

8	Scheiben	Käse

4	Scheiben Bündnerfleisch
	(alternativ Salami)

_	_	
7	Inm	aten

_	
1/2	Curko

1	N	V	ö	h	re

4 Oliven

4	4		~ 1 1	1 / **
1	L/	IDINDE	Stück	Kaca
	n	ICILICS	Stuck	Nase

4 EL Mayonnaise

1 Knoblauchzehe

1TL Senf

1 TL Paprikapulver

Salz, Pfeffer nach Geschmack