

Das erdige (und bunte)

Zutaten:

Etwas Kerrygold Butter
Kräftiges Landbrot
2-3 EL Rote Beete aus dem Glas
1-2 EL Joghurt
1 EL körnigen Frischkäse
Kresse
1 Apfel, leicht säuerlich
Salz & Pfeffer
Etwas Honig

Ggfs. Etwas Meerrettich



Zubereitung:

Zubereitung:

Die rote Beete in kleine Würfel schneiden, mit dem Joghurt und dem körnigen Frischkäse vermischen (alternativ auch einfach die rote Beete mit dem Joghurt und dem Frischkäse mit dem Pürierstab pürieren) und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Wenn die Kinder schon etwas größer sind, die Masse mit etwas Meerrettich leicht schärfen.

Den Apfel vom Kerngehäuse befreien, die Schale aber dran lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Brot ruhig dick mit Kerrygold Butter bestreichen, dann mit der Rote-Beete-Creme und mit den Apfelscheiben belegen. Mit frischer Kresse bestreuen.