

BILDKARTEN JAUSE

BILDMATERIAL FÜR JAUSE

Verwendung

Wir haben euch zu vier verschiedenen Rezepten aus dem Challenge Material Bildkarten zusammengestellt. Damit könnt ihr mit den Kindern die Zubereitung der Jause besprechen und mit dem Rezept gemeinsam zubereiten.

Für folgende Jausen steht Bildmaterial zur Verfügung:

- » Zebraabrote
- » Löwenspieße
- » Opas Lieblingsbrote
- » Tex-Mex Rolle

Für jeden Jausenvorschlag haben wir für euch folgende Vorlagen zusammengestellt:

- » Rezept für 10 Portionen
- » Bild fertiges Rezept in Jausenbox
- » Bild für einzelne Rezeptzutaten
- » Bild mit allen Rezeptzutaten

Quelle der Bilder: pixabay

Wir wünschen euch viel Spaß beim Umsetzen!
Das Maxima Team



Notizen

REZEPT

TEX-MEX-ROLLE



Zutaten (für 10 Portionen)

- 10 kleine Tortillafladen aus Weizenmehl
- 1,5 kg Gemüse nach Belieben (Salatblätter, Gurken, Karotten, Paprika, Tomaten, Kräuter)

Zutaten für Soßen:

Guacamole

- 1 reife Avocado
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- Salz, Pfeffer

Tomaten-Sauerrahm

- 1 Becher Sauerrahm
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz

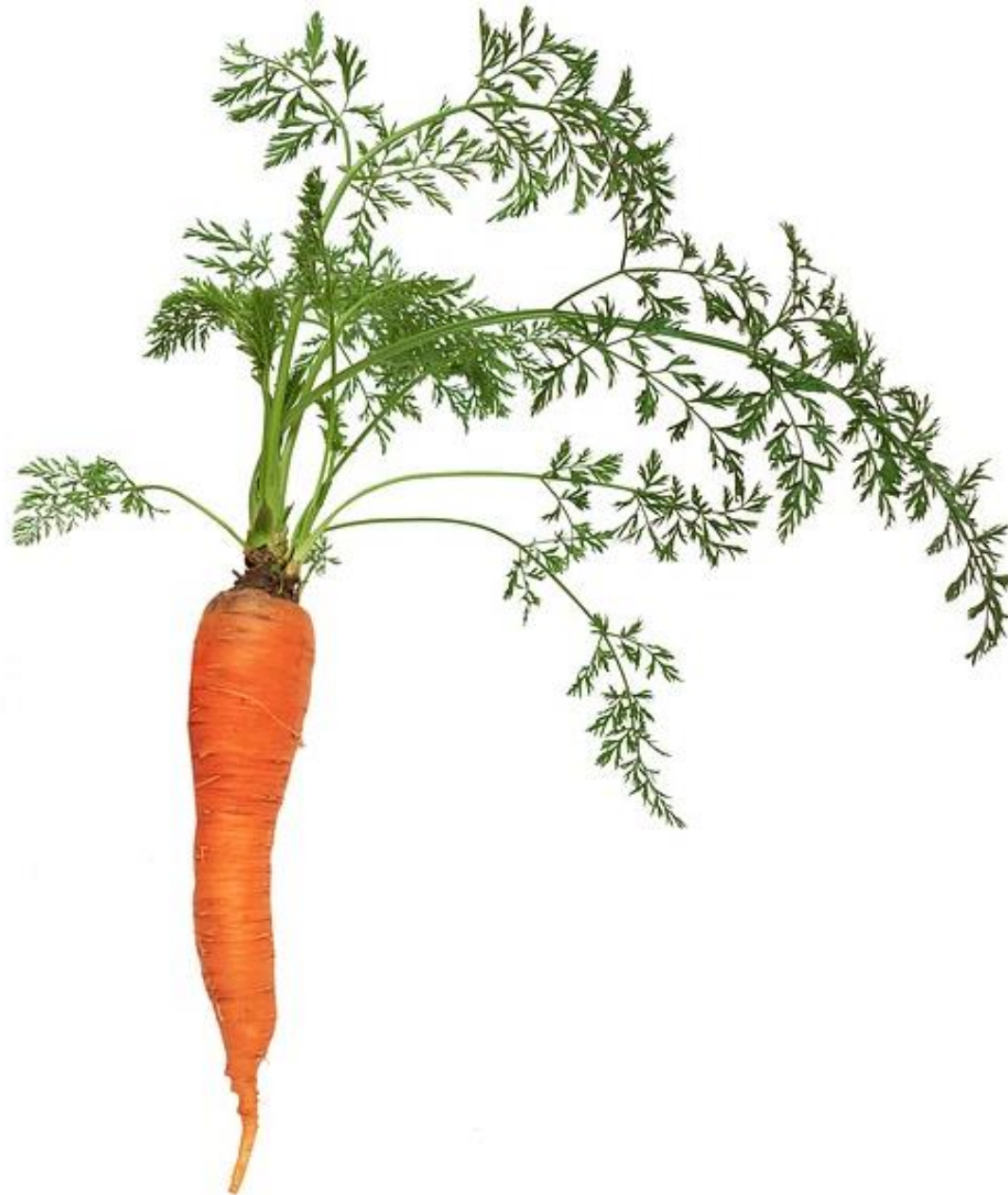
Zubereitung

Für die Guacamole die Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und in eine Schüssel geben. Mit den restlichen Zutaten mit einem Pürierstab pürieren. Für den Tomaten-Sauerrahm die Zutaten ebenfalls in einer Schüssel gut vermengen. Das Gemüse waschen, eventuell schälen und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in kleinen Schüsseln bereitstellen. Zubereitung der Wraps: Jedes Kind erhält einen Teller und bereitet sich seinen Tortilla Fladen selbst zu. Am besten mit den Salatblättern beginnen und dem restlichen Gemüse belegen, einen Esslöffel Soße darauf verteilen. Achtung: Nicht zu viel Fülle nehmen, da sich die Fladen sonst nicht mehr aufrollen lassen. Wraps am besten wie eine Tüte aufrollen. Am unteren Ende mit einer Serviette oder Frischhaltefolie einschlagen.



TEX-MEX-ROLLE







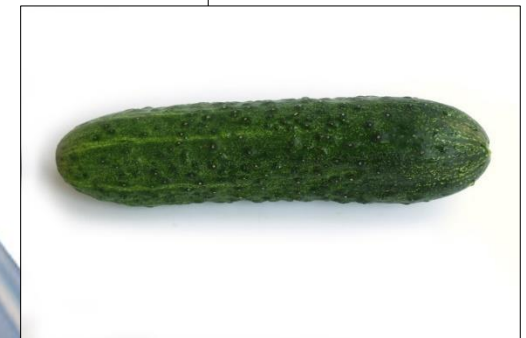












TEX-MEX-ROLLE

