

CLOWN BAGEL MIT CHICK'N STYLE FILET PIECES

ZUTATEN

1/2 Packung Garden Gourmet
Chick'n Style Filet Pieces

1 Stück Bagel

2 Salatblätter

2 Cherry Tomaten

3 schwarze Oliven

1 Banane (als Beilage)

1 Streifen Sellerie (als Beilage)

1 EL Erdnussbutter (als Beilage)

Ein paar Blaubeeren (als Beilage)

Ein paar Gurkenscheiben (als
Beilage)

1 Mandarine (als Beilage)

 1 PORTION

 15 MIN

 EINFACH

Dieses schnelle, vegetarische Rezept mit Chick'n Style Filet Pieces von Garden Gourmet ist ein tolles Gericht für deine Kinder!

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung des Clown Bagel

Bagel der Länge nach halbieren und mit Salat belegen. Die veganen Filet Stripes von Garden Gourmet nach Packungsanweisung kochen und auf dem Salat anrichten. Die Oberseite des Bagels aufsetzen und mit den Cherry Tomaten und den Oliven das Gesicht des Clowns bilden.

2. Zubereitung von Bananen-Delfinen

Den Stiel der Bananen aufschneiden und eine Beere oder eine andere Frucht hineinlegen.

3. Erstellung der „Sellerie-Raupe“

Etwas Erdnussbutter in die Mulde eines Selleriestücks streichen und eine Reihe Blaubeeren hineinpressen. Mit Schokoladenpaste ein Gesicht aufmalen.

4. Kochen der Filets

Die Chick'n Style Filet Pieces gemäss den Anweisungen auf der Verpackung kochen.

5. Anrichten des Tellers

Den Bagel mit den Filet Pieces und den Salatblättern zusammenlegen. Geschnittene Oliven und eine Kirschtomate hinzufügen, um das Gesicht des Clowns zu formen. Die restlichen Dekorationen auf den Teller hinzufügen und geniessen!

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**