

Smita Srivastava  
Fotografien von William Reavell

# Fun Food mit Gemüse und Obst

Die kreativsten Rezepte für kindgerechte Snacks



riva

© des Titels »Fun Food mit Gemüse und Obst« von Smita Srivastava (ISBN Print: 978-3-86883-929-6)  
2016 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



# Spaß im Zoo



© des Titels »Fun Food mit Gemüse und Obst« von Smita Srivastava (ISBN Print: 978-3-86883-929-6)  
2016 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

# Fruchtiges Elefanten-Sandwich

Meine Tochter liebt es, Elefanten mit langen Rüsseln zu malen. Diese Sandwich-Kreation ist eine Verbeugung vor ihren Bildern (und eine hervorragende Möglichkeit, Obst in ihre Mahlzeiten zu schmuggeln).

Erdnussbutter

- 1 Scheibe Brot
- 1 dunkle Traube, quer halbiert
- 3 Kiwischeiben
- 1 Orangenscheibe mit Schale
- 1 Banane

**Ausstechform (nicht größer als die Brotscheibe)**

**Messer**



1  
Brotscheibe gleichmäßig mit etwas Erdnussbutter bestreichen. Das Brot mithilfe des Ausstechers in eine runde Form bringen.



2  
Die beiden Weintraubenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf jeweils eine Kiwischeibe setzen. Als Augen auf das Brot legen.



3  
Die Orangenscheibe in zwei Halbmonde schneiden. Als Ohren über der Brotscheibe anordnen. Die dritte Kiwischeibe ebenfalls halbieren und eine Hälfte mit der geraden Seite nach oben als Mund auf das Brot legen.



4  
Für den Rüssel die Banane längs halbieren (falls sie zu lang ist, ein kleines Stück abschneiden). So auf dem Elefantengesicht platzieren, dass sich der Rüssel nach außen wölbt.

# Freundlicher Löwe

Da meine Tochter schon immer von der gewaltigen Löwenmähne fasziniert war, habe ich bei diesem Food-Kunstwerk versucht, die fantastische Mähne zu betonen. Wenn Sie möchten, können Sie die Möhren durch in Streifen geschnittene gelbe Zucchini ersetzen.

- 1 Scheibe Käse
- 1 Scheibe Brot
- 1 große Möhre
- 1 kleine eingelegte Gewürzgarke
- 2 entsteinte schwarze Oliven

**Runde glatte Ausstechform und runde gewellte Ausstechform (nicht größer als die Käse- bzw. Brotscheibe)**

**Gemüsereibe  
Messer**



1  
Mit der gewellten Ausstechform einen Kreis aus der Käsescheibe herausschneiden. Das Brot mithilfe der glatten Ausstechform in eine runde Form bringen. Den Käse auf das Brot legen.



2  
Die Möhre raspeln und rings um das runde Käsebroten legen. Längere Möhrenstreifen so einkürzen, dass alle Streifen ungefähr dieselbe Länge haben.



3  
Von der Gewürzgarke vier dünne Scheiben abschneiden. Den Rest der Gurke längs in sechs schmale Streifen zerteilen. Die erste Olive quer, die zweite längs halbieren.



4  
Eine Hälfte der längs halbierten Olive quer durchschneiden. Von einer Hälfte eine sichelförmige Scheibe als Maul abschneiden. Aus allen Oliven- und Gurkenstücken das Löwen Gesicht zusammensetzen, dabei die Ohren





© des Titels »Fun Food mit Gemüse und Obst« von Smita Srivastava (ISBN Print: 978-3-86883-929-6)  
2016 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

# Neugieriger Fuchs

Ein schlauer kleiner Fuchs, der sich zwischen den Büschen versteckt, ist der perfekte Ausgangspunkt für eine spannende Kindergeschichte. Jedes Mal, wenn ich meiner Tochter eine dieser Geschichten erzähle, spitzt sie ihre Lippen, um den Buchstaben »u« in dem Wort Fuchs auszusprechen und gleichzeitig seine lang gestreckte Schnauze zu imitieren.

- 1 Scheibe Käse
- 1 Schreibe Brot
- 2 gleich große Scheiben einer der Länge nach zerteilten Erdbeere
- 2 Gurkenscheiben
- 2 entsteinte schwarze Oliven
- 2 Zweiglein frischer Dill
- 1 gekräuseltes Salatblatt
- 1 Frühlingszwiebel, grüne Teile verwenden
- ein paar blanchierte Erbsen

## Runde Ausstechform

## Messer



Den Käse aufs Brot legen. Die unteren beiden Ecken des Käsebrotes mithilfe des Ausstechers abschneiden. Die Erdbeerscheiben als Ohren auf die obere linke und rechte Seite der Brotscheibe setzen.



Die Gurkenscheiben als Augen verwenden. Olive quer halbieren. Jeweils eine Olivenhälfte mit der Schnittfläche nach unten so auf die beiden Gurkenscheiben setzen, dass der Blick nach links oben gerichtet ist.



Die noch übrige, ganze Olive als Nase quer auf die Brot-Schnauze legen. In die Löcher auf jeder Seite der Oliven-Nase waagrecht einen Dillzweig stecken und auf diese Weise fixieren.



Das Salatblatt in kleine Stücke reißen. Das Frühlingszwiebelgrün in 2 bis 3 längliche Stücke teilen und daraus mit Erbsen verzierte Bäumchen legen. Den Salat am unteren Tellerende als Gras arrangieren.