

## Vegetarische Zauberküche: Brotaufstrich Tomate-Mozzarella

### Bildungsbereich:

Spiel, Bewegung

### Ziel:

Die Kinder lernen verschiedene vegetarische Gerichte zuzubereiten und sie erkennen, dass kochen Spaß macht.

### Material:

Zutaten (siehe Rezept), Schneidebrettchen, Küchenmesser, Pürierstab, Schüssel, Löffel

### Einleitung für Klimakinder:

Was hatte der Daumen beschlossen? Er möchte nur noch jeden zweiten Tag Wurst auf seinem Brot haben. Gutes Vollkornbrot schmeckt natürlich auch ohne Belag. Für alle, die ihr Frühstücksbrot lieber belegen, haben wir hier ein tolles Rezept:

### Rezept: Vegetarischer Brotaufstrich Tomate-Mozzarella

#### Zutaten:

4 Tomaten, 1 Kugel Mozzarella, 1/2 Zwiebel, 2 EL Tomatenmark, 12 Blätter Basilikum, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 1 TL Oregano, 1 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Rosmarin

#### Anleitung:

Zwei Tomaten, die Hälfte vom Mozzarella, Tomatenmark, Zwiebel, 9 Blätter Basilikum, Pfeffer, Salz, Oregano, Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch zerkleinern und anschließend alles mit dem Pürierstab vermengen. Danach den Rest Tomaten und Mozzarella in Würfel schneiden und dazugeben. Verrühren und bei Belieben mit Basilikum dekorieren. Nochmal testen, ob das auch schmeckt und ggf. etwas nachwürzen. Fertig!