



## Wikingersnack

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Eier, 1 Frühlingszwiebel, 250 g Quark, 2-3 Esslöffel gemischte Kräuter (TK, getrocknet oder frisch), 2 Tomaten, 1 Kästchen Kresse, 1/4 Salatgurke, 1 Paket Fischstäbchen. Salz, Pfeffer, etwas Öl, 12 Scheiben Knäckebrot (Roggen)

**Arbeitsmaterial : 1 Topf, 1 Küchenmesser, 1 Pfanne, 1 Schneidebrett, 1 Schüssel, 1 Schäler, 1 Holzlöffel, 1 Pfannenwender, Zahnstocher**

Die Eier 5 Minuten hart kochen. Kalt abschrecken und pellen.

Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Verrühre den Quark mit den Kräutern und den Frühlingszwiebeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Eier halbieren und auf jede Hälfte einen Löffel Quark geben. Die Kresse darüber streuen. Tomaten waschen und eine Tomate in Tomatenviertel schneiden. Die Tomatenviertel mit einem Zahnstocher als Segel auf die Kresse-Eier setzen. Die zweite Tomate in Scheiben schneiden.

Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Aus einer Scheibe vier „Fähnchen“ schneiden und auf die Segel setzen.

Brate nun die Fischstäbchen wie auf der Packung beschrieben.

Bestreiche das Knäckebrot mit dem restlichen Kräuterquark, lege Gurken, Tomaten und Fischstäbchen darauf und dekoriere sie mit Kresse.