

## Eine Pausenbrotidee – Sommerliches Spiessbrot

Zutaten für 2 Portionen:

1 Nektarine  
1 Tomate  
½ Salatgurke  
4 Scheiben Brot  
Kräuterfrischkäse  
4 Holzspieße

Zubereitung:

- Nektarinen und Tomate waschen und achteln. Die Gurke waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Zwei Scheiben Brot mit Frischkäse bestreichen, mit den beiden anderen Brotscheiben belegen und jeweils in sechs Portionen schneiden.
- Im Wechsel Nektarinen- und Tomatenstücke, Gurkenscheiben und Brot auf die Spieße stecken.

Tipp: Diese Spieße bieten unendliche Variationsmöglichkeiten.

Quelle: DAK Family Cooking