



Zutaten

Gemüse & Obst:

- 200 g helle Weintrauben
- 200 g dunkle Weintrauben
- 200 g Snack-Gurken (etwa 4–5 Stück)
- 200 g Snack-Möhren (etwa 6–8 Stück)



Salziges, Gebäck & Sonstiges:

- 100 g Hafer Crunchies
- 100 g vegane Schokolade (z. B. kleine Tafeln oder Stückchen)
- 100 g vegane Haselnuss-Waffeln
- 150 g Studentenfutter oder Trockenfrüchte
- 80–100 g Gemüsechips (z. B. Rote Bete, Pastinake, Süßkartoffel)

Aufstrich / Dip:

- 200 g Hummus (z. B. Natur oder Paprika) oder einen anderen veganen Dip nach deiner Wahl



Vegane Oster-Snackplatte



1 große Platte
4 bis 6 Personen
etwa 45 Minuten

1. Vorbereitung:

- Gurken und Möhren gründlich waschen und ggf. die Enden abschneiden. Möhren können im Ganzen bleiben oder halbiert werden – je nach Größe.
- Weintrauben waschen und in kleine handliche Trauben aufteilen.
- Hafer Crunchies in ein kleines Schälchen füllen.
- Vegane Schokolade und Haselnuss-Waffeln in mundgerechte Stücke teilen, falls nötig.

2. Anrichten der Oster Snackplatte:

- Nimm ein großes Brett oder eine runde Servierplatte. Optional kannst du etwas Ostergras aus Papier als Deko verwenden – besonders unter den süßen Snacks sieht das hübsch aus. Hinweis: Auf dem Papiergras nur trockene Zutaten anrichten.
- Stelle zunächst den Hummus in einer kleinen Schale mittig oder seitlich auf das Board.
- Platziere nun die weiteren Schälchen mit Hafer Crunchies und Studentenfutter auf der Platte. Das Studentenfutter kannst du auch ohne Schälchen auf der Snackplatte verteilen.
- Danach verteilst du die Gurken, Möhren und Weintrauben gleichmäßig auf dem Board.
- In die freien Zwischenräume legst du Waffeln, Gemüsechips und die vegane Schokolade. Achte auf Abwechslung von Farben und Texturen – das macht die Platte optisch ansprechender.

