



Zutaten

Obst & Gemüse:

- Kresse
- Salatgurke
- Datteltomaten
- Radieschen
- Karotten
- Erdbeeren

Brot, Baguette & Muffins:

- Kurkuma Baguette
- Roggen-Karotten-Brot
- Mini Rübli Muffins

Aufstriche & Dips:

- Veganer Eiersalat
- Veganer Frühlingsquark



Vegane Oster-Snackplatte

1 große Platte
etwa 120 Minuten

1. Brot und Muffins vorbereiten: Bereite Kurkuma Baguette, Roggen-Karotten-Brot und Mini Rübli Muffins nach Rezept zu. Das Brot in mundgerechte Stifte schneiden, das Baguette in Scheiben aufschneiden.

2. Aufstriche und Dips zubereiten: Veganen Eiersalat und Frühlingsquark nach Anleitung zubereiten und bis zum Anrichten im Kühlschrank lagern.

3. Gemüse und Obst vorbereiten: Gemüse und Obst gründlich waschen und in Scheiben, Würfel oder Stifte schneiden. Die Kresse erst kurz vor dem Servieren schneiden.

4. Snackboard anrichten: Zuerst kleine Schälchen mit den Aufstrichen auf einem großen Brett oder einer Servierplatte verteilen. Dann die Kresse dekorativ dazulegen. Nach Belieben mit Ostergras aus Papier dekorieren. Ringsherum Brot, Muffins, Gemüse und Obst kreativ arrangieren.

Tipp: Eine große runde Schieferplatte bietet eine wunderschöne Grundlage – optisch wie funktional.