



# Vegane Snackplatte XL

## ZUTATEN FÜR ETWA FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

### Dips & Füllungen:

- ca. 150 g veganer Frühlingsquark (oder Sojajoghurt, Frischcreme)
- ca. 150 g vegane Kartoffelcreme (oder Hummus, Mango Chutney)
- 1 Paprika, halbiert, entkernt (zum Befüllen)

### Obst & Gemüse:

- 4–6 Salatblätter (z.B. Romana)
- 1/2 Salatgurke, in Scheiben
- 2 Karotten, in Sticks
- 1 Bund Radieschen
- ca. 200 g Himbeeren
- 1–2 Pflaumen, in Scheiben
- 6 Oliven-Tomaten-Spieße (Olive, Kirschtomate, Basilikum)
- 10–15 Cherrytomaten

### Knabbereien & Sonstiges:

- 2–5 EL Studentenfutter (oder Sonnenblumen-/Kürbiskerne)
- 10–15 vegane Cracker
- 5–10 entsteinte Datteln
- 1 Baguette (oder Lieblingsbrot)
- 10 vegane Tofubällchen
- 6–10 vegane Mini Wraps

Optional: Frische Kräuter zum Dekorieren (Minze, Petersilie, Basilikum)

## ZUBEREITUNG

1. Gemüse und Obst waschen, schneiden und dekorativ auf Salatblättern und Schälchen anrichten. Datteln halbieren, Himbeeren mit Minze toppen. Oliven-Tomaten-Spieße vorbereiten.
2. Dips in Paprikahälften oder kleinen Schälchen anrichten.
3. Mini Wraps und Tofubällchen vorbereiten, Baguette in Scheiben schneiden.
4. Alles auf einer großen Platte anrichten, mit Kräutern dekorieren.