

# Veganes Snack Board XL Fingerfood

Zutaten für ein XL Snack Board mit veganem Fingerfood | für etwa 4 Personen

## Dips

- ca. 150 g veganer Frühlingsquark | [Rezept für veganen Frühlingsquark](#) | alternativ: Sojajoghurt, Frischcreme oder ähnliche vegane Dips
- ca. 150 g vegane Kartoffelcreme | [Rezept für vegane Kartoffelcreme](#) | alternativ: Hummus, [Mango Chutney](#) oder [Rote Bete-Cashew-Creme](#)
- 1 Paprika in 2 Hälften geschnitten, entkernt und gesäubert | zum Befüllen mit den veganen Dips

## Obst und Gemüse

- etwa 4 bis 6 Salatblätter | z.B. von Romanaherzen
- 1/2 Salatgurke
- 2 mittlere Karotten
- 1 kleines Bund Radieschen | alternativ: Rettich, Sellerie oder Kohlrabi
- etwa 200 g Himbeeren | alternativ: Heidelbeeren, Erdbeeren oder Weintrauben
- 1 bis 2 Pflaumen
- 6 Oliven-Tomaten-Spieße: 6 Oliven | 6 Kirschtomaten | 6 Basilikumblätter | 6 Holzspieße
- 10 bis 15 Cherrytomaten

## Knabbereien

- 2 bis 5 EL Studentenfutter | alternativ: Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne
- 10 bis 15 vegane Cracker oder ähnliches
- 5 bis 10 Datteln | entsteinte Softdatteln alternativ: Feigen

## Sonstiges

- 1 Baguette | alternativ: [Karotten-Roggenbrot](#), Knäckebrot, Fladenbrot oder [Kurkumabaguette](#)
- etwa 10 vegane Tofubällchen | [Rezept für vegane Tofubällchen](#) | alternativ: [vegane Energiebällchen](#)
- 6 bis 10 vegane Mini Wraps | [Rezept für Mini Wraps](#) | alternativ: [veganes Laugenkonfekt](#)

## Optional zur Dekoration

- frische Minze
- Petersilie
- Basilikum

**Hilfsmittel:** Küchenmesser | Küchensieb | Servierplatte (etwa 36 cm Durchmesser) | Olivenboot | Spieße, kleine Schälchen, Bambusboote oder Paprikahälften zum Befüllen und Servieren

## Zubereitung

### 1. Gemüse und Obst vorbereiten

Sämtliches Gemüse putzen, ggf. entkernen und trocknen. Salatgurke in Scheiben und Karotten in Streifen schneiden. Von den Radieschen das Grün entfernen. Die Pflaume(n) in Scheiben oder Stücke schneiden. Datteln nach Wunsch halbieren. Gurkenscheiben und Kartottensticks jeweils auf Salatblätter anrichten. Die Himbeeren in kleine Bambusboote oder Schälchen abfüllen. Wer mag, topt die Himbeeren mit frischer Minze.

*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram

mit [@kapaforever](#) [#waffood](#) [#wafvegan](#)  
[#wafveggie](#) [#wafkochen](#) [#wafbacken](#)

# Veganes Snack Board XL Fingerfood



Foto: Oliven-Tomaten-Spieße mit Basilikum

**Oliven-Tomaten-Spieße zubereiten:** Dafür je Spieß 1 Tomate, 1 Olive und 1 Basilikumblatt zusammenstecken. Die Spieße kannst du z.B. auf einem Olivenboot anrichten. Die halbierten Datteln sowie Studentenfutter kannst du ebenfalls im Olivenboot anrichten.

## 2. Dips zubereiten

Entweder die veganen Dips selber zubereiten oder verzehrfertige vegane Dips kaufen. Das Rezept für die [vegane Kartoffelcreme findest du hier](#). Und das Rezept für den veganen Frühlingsquark findest du [dort](#).



Foto: Vegane Kartoffelcreme in Paprikahälfte



Foto: Veganer Frühlingsquark in einer Paprikahälfte.

Die veganen Dips jeweils in die Paprikahälften füllen. Alternativ kannst du die Dips auch in kleine Schälchen füllen.

## 3. Sonstiges und Knabbereien vor- und zubereiten

[Mini Wraps](#) und [Tofubällchen](#) nach Rezept zubereiten und bis zum Anrichten kühl stellen. Baguette in Scheiben schneiden und die Sesamcracker bereitstellen. Das Studentenfutter und die Datteln kannst, wie bereits erwähnt, in dem Olivenboot anrichten.



# Veganes Snack Board XL Fingerfood

Foto: Vegane Tofubällchen



*Du hast etwas nachgemacht?*



Zeig es uns auf Instagram  
mit @kapaforever #waffood #wafvegan  
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Foto: Vegane Mini-Wraps

Die veganen **Mini Wraps** kann man sehr gut vorbereiten. Zudem sind die veganen Wrapschnecken (so wie wir sie nennen) einfach zuzubereiten.

## 4. Veganes Snack Board anrichten

Dafür zunächst das Olivenboot quer auf die Servierplatte stellen. Das Olivenboot mit Datteln, Pflaumen, Nüssen und Oliven-Tomaten-Spießen füllen.

Danach die Bambusboote mit den Himbeeren sowie die Paprikahälften mit den Dips und die Salatblätter mit den Gurkenscheiben und Karottensticks auf der Servierplatte anrichten.

