



Vegane Snackplatte als Kürbisgesicht

ZUTATEN

- Paprika in Gelb oder Orange
- für Augen, Nase und Mund: Brombeeren, Heidelbeeren oder schwarze Oliven
- veganer Käse | z.B. Gouda- und/ oder Cheddar-Style
- Karotten, z.B. Bio-Möhren und kleine Snackmöhren
- Cracker, z.B. Karotten-Cracker
- für den Stiel: Salatgurke oder Cornichons

ZUBEREITUNG

1. Obst und Gemüse vorbereiten:

Heidelbeeren, Paprika und Möhren säubern. Die Paprika in dünne Streifen oder Würfel schneiden. Die Salatgurke in Sticks oder Scheiben schneiden. Einen Teil der Karotten haben wir in Kürbisform geschnitzt.

2. Veganen Käse vorbereiten: Den Käse in Würfel schneiden und/oder mit einer Ausstechform Halloween-Figuren ausstechen.

3. Vegane Snackplatte anrichten: Zunächst den Stiel aus den Gurkenscheiben legen. Danach die Umrisse von Augen, Nase und Mund aus kleineren Karotten (z.B. Snack-Möhren) legen. Diese im Anschluss mit Heidelbeeren, Brombeeren oder ähnliches füllen. Den Rest des Kürbisgesichts mit veganem Käse, Cracker, Karotten und Paprika auffüllen. Sofort servieren.

