

Vegane Snack Platte als Kürbis-Gesicht

Zutaten für 1 Snack Platte

- Paprika in Gelb oder Orange
- für Augen, Nase und Mund: Brombeeren, Heidelbeeren oder schwarze Oliven
- veganer Käse | z.B. Gouda- und/ oder Cheddar-Style

Hilfsmittel:

- rundes Tablett, Servierplatte, rundes Holzbrett oder großer Teller
- Küchenmesser
- Schneideunterlage
- ggf. Ausstechform für den Käse, z.B. Ausstecher mit Kürbisfigur
- 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.



Foto: Karotte mit einem Küchenmesser zu einem Kürbis schnitzen.

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

3. Vegane Snack Platte 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.

Vegane Snack Platte als Kürbis-Gesicht



Tipp

Wenn du vermeiden willst, dass dein Servierbrett zu fettig oder nass wird, kannst du ein Backpapierzuschnitt unter die Zutaten legen.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

