

# 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

