

Essbarer Weihnachtsbaum

Zutaten für einen Weihnachtsbaum

- etwa 100 bis 200 g Käse nach Wahl am Stück | das kann veganer oder vegetarischer Käse sein
- 4 bis 6 kleine Tomaten
- 1/4 Stück Salatgurke
- 10 bis 20 grüne Trauben bis
- 1 Stück Sellerie für den Baumstamm
- 1 Mandarine
- Petersilie als Baumspitze

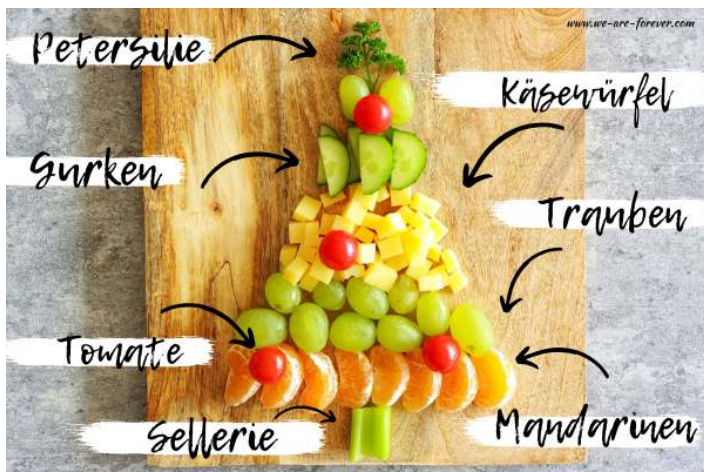
Hilfsmittel:

- Küchenmesser
- Tablett oder Teller zum Anrichten

Nährwertangaben pro 100 g: 120 kcal | 6 g KH | 8 g E | 7 g F

Abkürzungen: g = Gramm | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung



1. **Obst und Gemüse vorbereiten:** Alles säubern und ggf. pellen und zuschneiden: z.B. die Gurken halbieren und in Scheiben schneiden.

2. **Käse vorbereiten:** Den Käse mithilfe eines Messers in Würfel schneiden.

3. **Essbaren Weihnachtsbaum fertigstellen:** Dafür Obst, Gemüse und Käswürfel in Form eines Weihnachtsbaumes bzw. Dreiecks anrichten. Der Baumstamm besteht aus einem Stück Sellerie. Die Baumspitze kann aus Petersilie oder Rosmarin gelegt werden.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

