

Halloween Snackplatte mit veganen Snacks

Abkürzungen: g = Gramm | EL = Esslöffel

Zutaten

Dips:

- [Ketchup](#) | alternativ: vegane [BBQ-Sauce](#)
- [vegane Burgersauce](#) nach unserem Rezept | alternativ: veganer Joghurt, Frischcreme, vegane Majonaisse, [Knoblauchsauce](#) oder [Cocktaildip](#)

Tomatensalsa (für etwa 100 g):

- 1 größere Tomate
- 1 EL frische Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch oder Koriander
- 1 kleinere Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- optional: 1 Spritzer Agavendicksaft
- optional: 1 Spritzer Olivenöl

Monster-Käse-Cracker (für 6 Stück):

- 6 vegane Cracker
- 2 bis 3 schwarze Oliven
- ca. 2 EL Tomatenmark | alternativ: Ketchup
- etwa 1 bis 2 Scheiben veganer Käse

Spinnenbizz (für 6 Stück):

- etwa 12 schwarze Oliven
- 6 vegane Mini-Pasteten zum Füllen | alternativ: 6 größere vegane Cracker oder runde vegane Kekse
- 150 g vegane Frischcreme
- Salz
- Pfeffer

Knuspermumien:

- Toastscheiben
- Ausstechform Männchen oder einen andere Halloween-Ausstechformen

Halloween Snackplatte mit veganen Snacks

Zubereitung



Foto Credit: freepik.com@yuliyafurman

1. Tomatensalsa: Tomaten waschen, trocknen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Kräuter reinigen, trocknen und hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, fügt noch je einen Spritzer Olivenöl oder Agavendicksaft hinzu. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

2. Monster-Käse-Cracker: Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (oder 160°C Umluft) vorheizen. Den Käse in dünne kleine Streifen schneiden. Die Oliven nach Bedarf waschen, entkernen und in Ringe schneiden. Tomatenmark auf den Crackern verteilen. Mit Käse belegen und je Cracker zwei Olivenringe als Augen oben auf legen. Die Monster-Käse-Cracker auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für etwa 5 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

3. Spinnenbizz: Die vegane Frischecreme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mini-Pasteten jeweils mit der Frischecreme befüllen. Je Spinne eine Olive halbieren. Eine Hälfte der Olive in die Mitte der Pasteten direkt auf die Frischecreme legen. Die andere Olivenhälfte zu 6 Spinnenbeinen schneiden und ebenfalls auf die Pastete legen. Mit den übrigen Oliven genau so fortfahren. Bis zum Servieren die Spinnenbizz im Kühlschrank kaltstellen.

4. Knuspermumien: Toastbrotsscheiben im Toaster oder im Backofen knusprig und braun rösten. Mumien aus den Toastscheiben ausstechen und servieren.

5. Halloween Snackplatte anrichten: Dafür die Dips und die Tomatensalsa in kleine Schälchen füllen. Am besten eignet sich ein größeres Brett, Tablett oder ein großer Teller als Snackplatte. Knuspermumien, Spinnenbizz und Monster-Käse-Cracker ebenfalls auf der Snackplatte anrichten. Sofort servieren.

Du hast etwas nachgemacht?



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