



Anleitung für die perfekte vegane Snackplatte



Schritt 1

Planung

Plane deine

Snackplatte: Bestimme z.B. Zutaten, Rezepte für Fingerfood, Snacks und Dips, mögliche Personenzahl, Vorlieben der Gäste und den Anlass.

Schritt 3

Auswahl

Wähle die passende Servierplatte, geeignetes Besteck und nach Bedarf Schälchen für Dips und Saucen aus. Verwende z.B. große Schieferplatten, Teller, Holzbretter oder ähnliche Platten.



Schritt 2

Einkauf

Erstelle eine Einkaufsliste und besorge alle nötigen Zutaten, Snacks und Saucen. Tipp: Denke auch an frische Kräuter oder essbare Blüten zur Deko.

Schritt 4

Zubereitung

Bereite alle Zutaten zu und bereite soviel wie möglich vor. **Tipp:** Spare Zeit, indem du einige Snacks als Fertigprodukte (wie z.B. Hummus oder fertig geschnittenes Gemüse) verwendest.



Schritt 5

Anrichten

Richte alle Snacks, Dips und Co. auf deiner Platte an. Beginne mit größeren Zutaten und Schälchen für die Dips. Kleinere Zutaten (z.B. Beeren, Nüsse) kannst du zum Schluss anrichten oder um Lücken zu füllen.



Tipp

Mittlerweile gibt es eine Vielzahl an veganen Käsesorten (auch am Stück) in gut sortierten Supermärkten oder Online. Als Fleischersatz eignen sich z.B. Tofu- oder Gemüsebällchen sowie Ersatzprodukte aus dem Supermarkt (z.B. vegane Nuggets).