



Vegane Snackplatte

ZUTATEN FÜR 1 PLATTE

- 1-2 Äpfel
- 4-6 Plattpfirsiche und/oder Nektarinen
- 1 Hand voll Traumen
- etwa 100 g Erdbeeren
- 1 Hand voll Datteltomaten
- 50-100 g Datteln ohne Stein
- 1 Karotte
- ½ Salatgurke
- 50-100 g grüne Oliven ohne Stein
- 60-100 g Rosinen, Nüsse, Knabbergebäck nach Wahl im Mix
- 70-100 g vegane Schokolade
- 1 Banane

ZUBEREITUNG

1. **Obst und Gemüse** waschen, säubern und nach Wunsch in mundgerechte Stücke, Streifen oder Scheiben zuschneiden.
2. **Schokolade** in kleine Stücke brechen. Nuss-Mix und Oliven jeweils in eine kleine Schale füllen.
3. **Zunächst die Schälchen** für die salzigen Snacks auf die Snackplatte stellen. Im Anschluss das übrige Fingerfood ringsherum anrichten.

Tipps:

- Sind Obst und Gemüse angeschnitten, empfiehlt es sich die Snackplatte sofort zu servieren. So vermeidest du, dass das entsprechende Gemüse und Obst ggf. bei längerem Stehen braun anläuft oder ungenießbar wird.
- Möchtest du deine Snackplatte aus z.B. Holz vor den Lebensmittel schützen, empfehlen wir dir, ein Stück Backpapier unter die Snacks zu legen. So vermeidest du u.a. Wasser- und Fettflecken.

