



Herzhafte Waffel-Snackplatte

ZUTATEN

- Waffeln aus Käse und Kartoffeln | [Rezept für Kartoffel-Käse-Waffeln](#) (vegane und vegetarische Variante)
- Waffeln aus Porree | [unser Rezept für vegane Lauchwaffeln ohne Ei](#)
- Ketchup
- Frischkäse-Dip | [unser einfaches Frischkäse-Dip-Rezept](#)
- Karotten
- Gurken
- Datteltomaten
- optional: frische Petersilie oder Schnittlauch als essbare Dekoration

Hilfsmittel:

- Tablett oder großer Teller
- optional: ein Abschnitt Backpapier, das auf den Boden des Tablett gelegt wird
- Küchenmesser
- Schälchen für die Dips

ZUBEREITUNG

- 1. Ketchup-Dip zubereiten:** Dafür entweder fertigen Ketchup verwenden oder [selber herstellen](#). Bis zum Servieren kühl lagern.
- 2. Frischkäse-Dip herstellen:** Den [vegetarischen Frischkäse-Dip](#) nach unserem Rezept zubereiten oder fertigen Kräuterfrischkäse nehmen. Bis zum Servieren den Frischkäse-Dip im Kühlschrank aufbewahren.
- 3. Gemüse vorbereiten:** Gurken, Tomaten und Karotten säubern. Gurken und Karotten in Scheiben oder Sticks schneiden. Optional: Petersilie waschen, trocknen und in Stücke zupfen.
- 4. Herzhafte Waffeln zubereiten:** Die [Kartoffel-Käse-Waffeln](#) und die [Porree-Waffeln](#) beispielsweise nach unserer Rezeptur mit einem Waffeleisen zubereiten. Die Waffeln schmecken frisch aus dem Waffeleisen am besten. Wenn du mehrere Waffeln gleichzeitig backen möchtest, kannst du die fertigen Waffeln in einem Backofen für kurze Zeit warm halten.
- 5. Snack Board anrichten:** Wer mag, legt ein Backpapierzuschnitt auf den Boden des Tablett. Dadurch verhinderst du weitgehend, dass die Waffeln zu stark auf das Holz des Tablett fetten und so Fettflecke entstehen. Solltest du einen Teller aus Keramik oder Porzellan, Melamin oder Plastik verwenden, kannst du auf das Backpapier in der Regel verzichten. Zunächst die Schälchen mit den Dips füllen und auf das Tablett stellen. Die herzhaften Waffeln und das Gemüse um die Schälchen herum legen. Nach Gusto mit frischer Petersilie garnieren und sofort servieren.