

VEGANE SNACKPLATTE MIT GERÖSTETER NUSS-VIELFALT

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Gesamtzeit: 10 Minuten
Portionen: 2

Zutaten

250g Karotten (Rohgewicht mit Schale)

50g Seeberger Haselnüsse

1 Zwiebel

1 EL neutrales Öl

optional: etwas Wasser

1 Knoblauchzehe, gehackt

250 g vegane Creme Fraiche

1 TL weißer Essig

1 TL Sojasoße

1 TL Paprikapulver

Salz

Pfeffer

zum Anrichten: gehackte krause Petersilie



Zubereitung

1. Die Zwiebel in feine Würfel hacken.
2. Mit etwas Öl in einer Pfanne die Zwiebeln etwa 5 Minuten andünsten bis sie golden sind. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben, damit die Zwiebeln nicht rösten oder zu dunkel werden.
3. Die vegane Creme Fraiche mit den Zwiebelwürfeln und den übrigen Dip-Zutaten vermischen.
4. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten.
5. Die Nuss Vielfalt in eine Schale geben und gemeinsam mit dem French Onion Dip auf der Snack Platte anrichten.