

# VEGANE SNACKS

## FÜR EINEN ABEND MIT FREUNDEN

### FINGERFOOD



Bild und Rezept von:  
Talisa Minoush

### ZUTATEN

Datteln mit Erdnussmus und Schoko Brezeln mit Meersalz:

- 250g vegane dunkle Schokolade zum schmelzen
- 100 g Salzbrezeln
- 100 g Datteln
- Erdnussmus

Vegane Hummus Platte:

- 250 g Kichererbsen
- 3 EL Zitronensaft (frisch oder abgefüllt)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel (weißen) Tahin
- 1 Prise Salz
- Wasser
- Kreuzkümmel zum Verfeinern
- Cracker zum Dippen

### ZUBEREITUNG

Datteln mit Erdnussmus und Schoko Brezeln mit Meersalz:

- Schokolade im Wasserbad schmelzen. Datteln in der Mitte aufschneiden und mit Erdnussmus füllen. Die Brezeln und die Datteln in der flüssigen Schokolade schwenken und auf einem Backblech mit Backpapier auslegen. Das Ganze dann ca. zwei Stunden im Kühlschrank trocknen lassen.

Vegane Hummus Platte:

- Kichererbsen, Zitronensaft, Knoblauchzehen, Tahin und Salz in den Mixer geben und mixen. Wasser in Schüben dazugeben, damit der Hummus schön cremig wird. Mit Kreuzkümmel abschmecken und mit einigen Crackern servieren.

**WEINEMPFEHLUNG** SONTINO® BioVegan Cabernet Sauvignon  
Rosato Halbtrocken

# VEGANE SNACKS

## NACHOS MIT VEGANEM KÄSE UND VERSCHIEDENEN DIPS

### FINGERFOOD



Bild und Rezept von:  
Talisa Minoush

### ZUTATEN

Für die Tortilla Chips:

- 500 g Tortilla Chips (leicht gesalzen)
- 250 g veganer Streukäse
- eine Handvoll Jalapeños

Für den Salsa Dip:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose gestückelte oder passierte Tomaten
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Für den Avocado Dip:

- 1 reife Avocado
- etwas Limettensaft
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 EL veganer Mandelfrischkäse
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### ZUBEREITUNG

Für die Tortilla Chips:

- Tortilla Chips in eine Auflaufform geben und die Jalapeños sowie den Käse darauf verteilen. Alles dann für circa 10-15 Minuten in den Ofen bei 150°.

Für den Salsa Dip:

- Die Zwiebel in kleine Stücke hacken, die gestückelten Tomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Für den Avocado Dip:

- Alle Zutaten in den Mixer geben und cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer verfeinern.

### WEINEMPFEHLUNG

SONTINO® BioVegan Cabernet Sauvignon  
Rosato Halbtrocken