

Rohkost-Hase als Oster-Snackplatte

Zutaten

- 1 Paprikaschote (gelb)
- Mini-Tomate
- 2 Möhren
- 1 Gurke
- Radieschen
- Brokkoli
- runde Cracker



Für das Hasengesicht

- 1 Roggenbrötchen
- Schnittlauch
- Mais
- Olive (schwarz)
- Blaubeere

Für den Dip

- 150 g Quark
- 150 g Creme Fraiche
- ½ Zitrone
- Salz (etwas)

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

So machst du die gesunde Osterhasen Snackplatte selber:

1. Gib den Quark und die Creme Fraiche in eine Schüssel. Reibe die Zitronenschale dazu und presse den Saft hinein. Verrühre alles gut und schmecke den Dip mit Salz ab.
2. Wasche die Paprika und die Gurke und schneide sie mit einem Wellenschneider oder einem normalen Messer in Fingerfood-Streifen.
3. Schäle die Möhre und wasche die Radieschen. Schneide beides in Scheiben.
4. Wasche die Tomaten und halbiere sie.
5. Schneide den Deckel vom Brötchen ab und höhle es aus. Fülle den Dip hinein.
6. Nimm dir ein großes Brett und lege das gefüllte Brötchen in die Mitte. Dekoriere es als Osterhasen-Gesicht.

7. Ordne die Rohkost und die Cracker rundherum wie auf unserem Foto an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

