



Frühlingshafte Rainbowplate

Zutaten:

Karotten
Gurke
Radieschen
Sellerie
Zuckerschoten
Karfiol {weiß und/oder violett}
Cherrytomaten
Trauben
Erdbeeren
Heidelbeeren
Grapefruit
Granatapfelkerne
Hummus eurer Wahl
1 Packung Naturals Classic Chips von LORENZ
Frische Kräuter
{z. B. Petersilie oder Kresse}
Essbare Blüten

Zubereitung:

Den Hummus in die Mitte einer großen Platte geben und glatt streichen. Das vorbereitete Gemüse und Obst rundherum farblich sortiert anrichten, sodass ein harmonischer Rainbow-Look entsteht. Zum Schluss die Chips dekorativ in Form einer Rose auf dem Hummus platzieren und die Platte mit frischen Kräutern oder essbaren Blüten verfeinern.

