

CAMBOZOLA Cheeseboard



Zutaten für 2 Portionen

100 g CAMBOZOLA	75 g Getrocknete Tomaten
50 g ROUGETTE Landkäse	100 g Trauben
50 g Fiorella di Tomino	50 g Datteln
50 g Weichkäse nach Wahl	75 g Oliven
50 g Allgäuer Bergkäse	50 g Mandeln
50 g Parmesan	50 g Cashewkerne
60 g (Seranoschinken)	75 g Grissini
60 g (Salami italienischer Art)	50 g Cracker
3 EL Konfitüre	75 g Ein kleines Baguette

Zubereitung:

1. Trauben waschen und abtropfen. CAMBOZOLA, ROUGETTE Landkäse, Fiorella di Tomino, Weichkäse nach Wahl, Allgäuer Bergkäse und Parmesan in Scheiben schneiden. Konfitüre, Oliven und getrocknete Tomaten je in eine Schale füllen.
2. Käse, Salami italienischer Art, Seranoschinken, Trauben, Marmelade, Oliven und getrocknete Tomaten auf einer großen Platte anrichten. Mit Walnüssen und Cashewkerne garnieren. Dazu ein kleines Baguette, Grissini und Crackers servieren.

Tipp: Das Cheeseboard kann auch vegetarisch angerichtet werden.

