

## 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 Cashewkernen garnieren. Dazu ein kleines Baguette, Grissini und Cracker servieren.

**Tipp:** Das Cheeseboard kann auch vegetarisch angerichtet werden.

