



Charcuterie-Board mit gebackenem Cremeux de Normandie und Zitronen- Thymian-Manuka-Honig



Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cremeux de Normandie	1 St.
Thymian, frisch	5 g
Bio Zitronen	1 St.
Manuka Honig	30 g
Weintrauben, hell	100 g
Weintrauben, dunkel	100 g
Salami am Stück	80 g
Feine Käseplatte - Simmentaler Käse	70 g
Feine Käseplatte - Österreichischer Schnittkäse mit Kräutern	80 g
Feine Käseplatte - Bärlauchkäse	70 g
Feine Käseplatte - Orangen- Pfeffer-Torte	80 g
Serranoschinken	50 g
Bresaola	50 g
Lachsforelle, geräuchert	100 g
Dill, frisch	10 g
Cornichons	70 g
Walnusskerne	50 g
Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Oberseite des Cremeux de Normandie mit einem scharfen Messer karoförmig leicht einschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Käse im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. auf mittlerer Schiene backen.
2. In der Zwischenzeit Thymian waschen und ein paar Spitzen abzupfen. Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Manukahonig in einem kleinen Topf oder im Wasserbad verflüssigen, Thymianspitzen und eine Zitronenspalte zugeben und zum Aromatisieren beiseitestellen.
3. Trauben waschen und abtropfen lassen. Salami nach Belieben in Scheiben schneiden. Käsestücke, Serranoschinken, Bresaola und Salami auf einer Servierplatte oder auf einem großen Brett ansprechend drapieren (in der Mitte Platz für den gebackenen Cremeux frei lassen). Geräucherte Lachsforelle auf einem separaten Teller oder einem Stück Backpapier ebenfalls schön anrichten. Mit Dillspitzen und Zitronenspalten garnieren.
4. Charcuterie-Board mit Cornichons, Trauben und Walnusskernen dekorieren. Gebackenen Cremeux aus dem Ofen nehmen, in der Mitte platzieren und mit Zitronen-

Thymian-Manuka-Honig beträufeln. Charcuterie-Board mit frischem Baguette servieren.

Guten Appetit!

Info:

Dieses Rezept dient als Vorschlag. Du kannst das Charcuterie-Board ganz nach deinem Geschmack gestalten und variieren. Neben Wurst, Käse, Schinken und geräuchertem Fisch passen auch verschiedene Aufstriche, eingelegtes oder frisches Gemüse und Co hervorragend dazu.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	825 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	54 g