Käseplatte

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gruyere am Stück	100 g
Ziegengouda	50 g
Roviner	100 g
Brie	100 g
Walnusskäse	60 g
Blauschimmelkäse	80 g
Blütenkäse	100 g
Weintrauben, hell	150 g
Oliven, grün	100 g
Senfsauce	4 EL
Mini Brotchips	100 g
Baguette	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Für die Käseplatte alle Käse aus der Verpackung nehmen und 1 Std. vor dem Servieren bei Raumtemperatur temperieren lassen.

2. Für die fruchtigen Begleiter Weintrauben waschen und trocken tupfen und in kleine Rispen portionieren. Oliven in kleine Servierschälchen geben. Senfsauce in Teelöffeln anrichten.

3. Alle Käsesorten auf der Käseplatte dekorativ anrichten, darauf achten, dass mit dem milden Käse zuerst begonnen wird. Früchte, Oliven und Brotchips zwischen den Käsen arrangieren. Senfsaucen gleichmäßig zwischen den Käsen verteilen. Käseplatte zusammen mit einem Glas Wein und Baguette servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	876 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	55 g