

## CAMBOZOLA Cheeseboard vegetarisch

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 100 g **CAMBOZOLA**
- 50 g **ROUGETTE Landkäse**
- 50 g **Fiorella di Tomino**
- 50 g **Weichkäse** nach Wahl
- 50 g Allgäuer Bergkäse
- 50 g Parmesan
- 3 EL Konfitüre
- 75 g Getrocknete Tomaten
- 100 g Trauben
- 50 g Datteln
- 75 g Oliven
- 50 g Mandeln
- 50 g Cashewkerne
- 75 g Grissini
- 50 g Cracker
- 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, Trauben, Marmelade, Oliven und getrocknete Tomaten auf einer großen Platte anrichten. Mit Walnüssen und Cashewkernen garnieren. Dazu ein kleines Baguette, Grissini und Cracker servieren.