



GRAND
NOIR®



Käseplatte mit **Fiorella** Crostinis und mit **Allgäuer Rahmtorte** überbackener Aubergine

Das Rezept für die Käseplatte besteht aus 3 größeren Hauptschritten:

- **Unter Punkt 1** finden Sie die Anleitung für die gegrillte Aubergine mit **Allgäuer Rahm Torte Kräuter** überbacken.
- **Unter Punkt 2** finden Sie die Anleitung für Crostinis mit **Fiorella di Tomino** und karamellisierten Tomaten.
- **Unter Punkt 3** finden Sie die Anleitung für das Anrichten der Käseplatte, inklusive den vorher zubereiteten Auberginen und Crostinis.

1) Gegrillte Auberginen mit Allgäuer Rahm Torte Kräuter - überbacken

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g Allgäuer Rahm Torte
Kräuter
2 Auberginen
4 EL Olivenöl
4 EL Basilikum
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Auberginen waschen und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch der Auberginenhälften mehrmals kreuzweise einschneiden, sodass ein Gittermuster entsteht. Großzügig mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Auberginen mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen und ca. 15 Min. im Ofen rösten. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Auberginenhälften umdrehen und nochmal 10 Min. rösten.
2. Die Aubergine mit Allgäuer Rahm Torte Kräuter belegen und nochmal im Backofen für ca. 10 Minuten überbacken.

Nährwerte pro Portion ca. kcal 424/ KJ 1775, Eiweiß 7g, Fett 23g, Kohlenhydrate 19g

2) Crostini mit **Fiorella di Tomino** und karamellisierten Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g **Fiorella di Tomino**

24 Kirschtomaten

8 Scheiben Ciabatta

4 EL Olivenöl

4 EL Basilikum

2 Knoblauchzehen

2 TL Zucker

2 TL Balsamico Essig

Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Ciabatta in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Ofen für ca. 8-10 Min. backen.
2. Ciabatta aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Mit einer Knoblauchzehe bestreichen.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Tomaten und Zucker zugeben. Kurz scharf anbraten und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Fiorella di Tomino in 8 Scheiben schneiden und das Brot damit belegen. Die karamellisierten Tomaten und etwas Flüssigkeit darauf geben, mit Basilikum garnieren.

Nährwerte pro Portion ca. kcal 7016/ KJ 1677, Eiweiß 45g, Fett 83g, Kohlenhydrate 160g

3) Anrichten der Käseplatte

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- ca. 180 g **CAMBOZOLA**
- ca. 170 g **Fiorella di Tomino**
- ca. 160 g **ROUGETTE Landkäse Fein-würzig**
- ca. 150 g **St.Mang Limburger 50%**
- ca. 140 g **Allgäuer Rahm Torte**
- Kräuter**
- ca. 100 g **GRAND NOIR**
- 150 g Cracker Ihrer Wahl
- 100 g Feigensenf
- 150 g Zwiebelchutney
- 50 g Pistazien
- 50 g Walnüsse
- 3 frische Feigen
- 2 Zweige Trauben
- 1 Zweig Cherrytomaten
- 1 Baguette



ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Käse in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den übrigen großen Käsestücken auf einem Holzbrett platzieren. Dabei auf ausreichend Platz zwischendrin achten.
2. Danach die mit Allgäuer Rahm Torte überbackenden Auberginen und die Fiorella Crostinis auf dem Brett platzieren.
3. Cracker, Zwiebelchutney, Feigensenf und Pistazien in Schälchen anrichten und auf der Platte verteilen.
4. Anschließend mit Trauben, Tomaten, Nüssen und Feigen dekorieren, dazu Baguette servieren.