



Muttertag Cheeseboard

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 100 g Montagnolo
- 100 g CAMBOZOLA
- 100 g ROUGETTE Landkäse
- 50 g Blaubeeren
- 50 g Himbeeren
- 50 g Trauben
- 50 g Salami
- 8 Zweige Rosmarin
- 1 Herz-Ausstechform
- 8 Holzspieße
- Serviette, Schleifenband



ZUBEREITUNG:

1. Die drei Käsesorten in kleine Würfel schneiden und in Herzformen ausstechen. Blaubeeren, Himbeeren und Trauben gründlich waschen. Fünf Salamischeiben nebeneinander auf einer flachen Oberfläche auslegen. Die Salamischeiben jeweils in der Mitte falten und von einem Ende zum anderen aufrollen. Wenn die Salamischeibe zu Ende gerollt ist, den Rand unter die Rose falten, damit die Rose an ihrem Platz bleibt.
2. Serviette zu einer dekorativen Form falten, die als Basis für den Spieß Strauß dient. Die Holzspieße mit den verschiedenen Zutaten bestücken. Die Spieße in der Serviette anordnen, sodass ein ansprechender und bunter Strauß entsteht. Mit Rosmarinzwiegen dekorieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Gesamtzeit: 30 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 3006,4 KJ / 726,1 kcal | E 33,1 | F 63,1 | KH 5,5