

Cheeseboard nach Farben

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

- 200 g Fiorella di Tomino
- 100 g ROUGETTE Landkäse
- 200 g Allgäuer Rahm Torte Kräuter
- 100 g Trauben, rot
- 100 g Trauben, grün
- 3 Feigen
- 100 g Brombeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g rote Bete Kugeln
- 3 Urkarotten
- 1 Orange
- 1 Paprika, orange
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 1 Gurke
- 50 g Essiggurken
- 1 Birne
- 3 EL Blaubeermarmelade
- 3 EL Orangenmarmelade
- 3 EL Feigen-Senf Sauce

- 1 Holzbrett
- 3 kleine Schüsseln



ZUBEREITUNG:

1. Obst und Gemüse gründlich waschen und trocknen. Fiorella di Tomino, ROUGETTE Landkäse und Allgäuer Rahm Torte Kräuter in kleine Stücke schneiden. Orange und Birne in Viertel schneiden. Urkarotten und Paprika in dünne Sticks schneiden. Gurke in dünne Scheiben schneiden. Die Marmelade in eine kleine Schüssel geben.
2. Holzbrett in drei Farben einteilen und die Zutaten nach Farben auf dem Brett platzieren. Bei Violet: Fiorella di Tomino, rote Trauben, Feigen, Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Rote Bete Kugeln, Urkarotten und Blaubeermarmelade. Bei Orange: ROUGETTE Landkäse, Orange, orange Paprika, getrocknete Aprikosen und Orangenmarmelade. Bei Grün: Allgäuer Rahm Torte Kräuter, Gurke, grüne Trauben, Essiggurken, Birne und Feigen-Senf Sauce.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Gesamtzeit: 40 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 1928,5 KJ / 463,3 kcal | E 13,1 | F 30,3 | KH 31,7