

Geburtstags Cheeseboard

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

- 200 g CAMBOZOLA
- 200 g ROUGETTE Landkäse
- 200 g Fiorella di Tomino
- 80 g Salamischeiben
- 50 g Essiggurken
- 70 g getrocknete Aprikosen
- 100 g Mandeln
- 50 g Oliven
- 80 g Kochschinken
- 100 g Trauben
- 100 g Cracker

ZUBEREITUNG:

1. Fünf Salamischeiben nebeneinander auf einer flachen Oberfläche auslegen. Die Scheiben 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. Trauben waschen und trocknen. Fiorella di Tomino, CAMBOZOLA und ROUGETTE Landkäse in Stücke schneiden. Ein Dreieck-CAMBOZOLA-Stück schneiden und eine Kerze darauf setzen.
2. Die Zutaten vorsichtig in eine geeignete Schachtel geben und sicherstellen, dass alles gut verpackt ist.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Gesamtzeit: 30 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2288,1 KJ / 551,6 kcal | E 19,2 | F 43,8 | KH 18,5

