

Käse und Obst

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 100 g CAMBOZOLA**
- 100 g ROUGETTE Landkäse**
- 100 g Montagnolo**
- 100 g Fiorella di Tomino**
- 100 g Trauben
- 100 g Himbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 100 g Pistazien
- 100 g Cracker
- 100 g Schokolade
- 1 Orange

Für Bruschetta:

- 1 Baguette
- 125 g Fiorella di Tomino**
- 50 g Blaubeeren
- 50 g Himbeeren
- 4 Zweige Minze
- 2 EL Balsamico Creme



ZUBEREITUNG:

1. Bruschetta Zubereitung: Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Das Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Brotscheiben darauf verteilen. Fiorella di Tomino in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit dem Käse belegen und im Ofen 5-10 Min. überbacken. Die Bruschetta vom Ofen herausnehmen und mit Himbeeren, Blaubeeren und Minze garnieren und mit Balsamico-Creme beträufeln.
2. Käseplatte anrichten: Trauben, Himbeeren und Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Orange in Viertel schneiden. CAMBOZOLA, ROUGETTE Landkäse, Fiorella di Tomino und Montagnolo in Scheiben schneiden. Pistazien in eine Schale füllen. Schokolade, Pistazien und Obst auf einer Platte anrichten. Dazu Cracker und Bruschetta servieren.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter: www.lust-auf-kaese.de



ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Gesamtzeit: 25 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 3732,1 KJ / 897,9 kcal | E 27,1 | F 64,1 | KH 48,8