

Oktoberfest-Platte

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

- 100 g St.Mang Limburger
- 100 g Allgäuer Rahm Torte Pfeffer
- 100 g CAMBOZOLA
- 4 St. Brezeln
- 200 g Bauernbrot
- 100 g Essiggurken
- 50 g Meerrettich
- 100 g Trauben
- 1 Zwiebel
- 100 g Radieschen
- 100 g Tomaten
- 100 g Gurken
- 80 g Schwarzwälder Schinken
- 40 g Leberwurst
- 4 Knackwurst
- 4 EL Senf
- Petersilie



ZUBEREITUNG:

1. Trauben waschen und abtropfen lassen. Gurken waschen und in Scheiben schneiden. Leberwurst, Senf, Essiggurken, Meerrettich je in eine Schale füllen. St.Mang Limburger, Allgäuer Rahm Torte Pfeffer und CAMBOZOLA in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten auf einer großen Platte anrichten. Mit Petersilie garnieren. Dazu Bauernbrot und Brezeln servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Gesamtzeit: 20 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2325,4 KJ / 555,8 kcal | E 21,5 | F 28,0 | KH 52,3