

CAMBOZOLA Cheeseboard

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 100 g **CAMBOZOLA**
- 50 g **ROUGETTE Landkäse**
- 50 g **Fiorella di Tomino**
- 50 g **Weichkäse** nach Wahl
- 50 g Allgäuer Bergkäse
- 50 g Parmesan
- 60 g (Serranoschinken)
- 60 g (Salami italienischer Art)
- 3 EL Konfitüre
- 75 g Getrocknete Tomaten
- 100 g Trauben
- 50 g Datteln
- 75 g Oliven
- 50 g Mandeln
- 50 g Cashewkerne
- 75 g Grissini
- 50 g Cracker
- 75 g ein kleines Baguette



ZUBEREITUNG:

1. Trauben waschen und abtropfen. CAMBOZOLA, ROUGETTE Landkäse, Fiorella di Tomino, Weichkäse nach Wahl, Allgäuer Bergkäse und Parmesan in Scheiben schneiden. Konfitüre, Oliven und getrocknete Tomaten je in eine Schale füllen.
2. Käse, Salami italienischer Art, Serranoschinken, Trauben, Marmelade, Oliven und getrocknete Tomaten auf einer großen Platte anrichten. Mit Walnüssen und Cashewkernen garnieren. Dazu ein kleines Baguette, Grissini und Cracker servieren.

Tipp: Das Cheeseboard kann auch vegetarisch angerichtet werden.