

## Halloween-Platte

### ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

- 100 g GRAND NOIR
- 125 g ROUGETTE Landkäse
- 100 g Allgäuer Rahm Torte
- Knoblauch
- 100 g Lachsschinken
- 80 g Salami
- 150 g Brombeeren
- 100 g gefüllte Oliven mit Paprika
- 100 g Trauben
- 1 St. Kürbis
- 4 St. Weizen-Mais Tortilla
- 1 TL Paprika Pulver
- 1 EL Olivenöl



### ZUBEREITUNG:

1. Fledermaus-Chips Zubereitung: Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Tortillas mit einer Fledermausform (ca. 8 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Paprikapulver und Olivenöl würzen und vermischen. Ca. 10 Min. backen.
2. Gefüllter Kürbis Zubereitung: Backofen auf 200°C ( 180°C Umluft ) vorheizen. Kürbis gründlich waschen. Den Deckel im oberen Viertel abschneiden und Fasern und Kerne mit einem Löffel herausnehmen und beiseite stellen. Kürbis mit Deckel in eine Ofenform geben und für 20 Minuten im Ofen garen. ROUGETTE Landkäse in Stücke schneiden. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und mit dem ROUGETTE Landkäse füllen. Ca.15 Minuten im Ofen backen.
3. Kleine Vorbereitung: Trauben und Brombeeren waschen und abtropfen lassen. GRAND NOIR und Allgäuer Rahm Torte Knoblauch in Scheiben schneiden.



GRAND  
NOIR®



4. Halloween-Platte anrichten: Die gefüllten Oliven in eine Schale füllen. Den gebackenen Kürbis, Fledermaus-Chips, Lachsschinken, Salami, Trauben, Brombeeren, GRAND NOIR und Allgäuer Rahm Torte Knoblauch auf einer Platte anrichten.

Guten Appetit!

|

#### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Gesamtzeit: 30 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2278,6 KJ / 547,1 kcal | E 20,3 | F 36,0 | KH 34,0