



GRAND
NOIR®



Silvester-Platte

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

125 g CAMBOZOLA

4 Scheiben Prosciutto Cotto
4 St. Artischockenherzen
8 St. Cherrytomaten

125 g GRAND NOIR

4 Scheiben Prosciutto Cotto
8 St. Schwarze Oliven
8 St. Cornichons

125 g Fiorella di Tomino

8 Scheiben Salami
8 St. Grüne Oliven
8 St. Cherrytomaten

Für Deko:

1 Bund Rosmarin
24 St. Zahnstocher

ZUBEREITUNG:

1. Kranz anrichten: Die Zutaten in Stücke schneiden und mit dem Käse auf den Zahnstochern zusammenstecken. Alle Spieße in Kranzform auf einem Teller anrichten und mit Rosmarin garnieren.

Guten Appetit!

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Gesamtzeit: 20 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2008,0 KJ / 484,6 kcal | E 21,1 | F 41,3 | KH 7,2

