



## Valentinstag-Platte

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 50 g ROUGETTE Landkäse
- 50 g Allgäuer Rahm Torte
- Kräuter
- 50 g Fiorella di Tomino
- 80 g Salami
- 3 EL Erdbeermarmelade
- 100 g Erdbeeren
- 50 g Mandeln
- 50 g Cracker



### ZUBEREITUNG:

1. Käseplatte anrichten: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und halbieren. Allgäuer Rahm Torte Kräuter in Scheiben schneiden, die Scheiben mit einer Herz-Ausstechform ausstechen. Fiorella di Tomino und ROUGETTE Landkäse in Scheiben schneiden. Erdbeermarmelade in eine Schale füllen. Für die Salami-Rosen: 6 Salamischeiben schichten, sodass jede Scheibe etwa ein Drittel der darunter liegenden Scheibe bedeckt. Die Salamischeiben der Länge nach in der Mitte falten und aufrollen. Käse, Erdbeeren, Marmelade, Salami-Rosen, Cracker und Mandeln auf einer Platte herzförmig anrichten. Dazu Cracker und Bruschetta servieren.

Guten Appetit!

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 Min.  
Gesamtzeit: 30 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 3408,8 KJ / 819,5 kcal | E 29,3 | F 57,4 | KH 43,6