



## Oster-Platte

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 100 g Montagnolo
- 100 g Allgäuer Rahm Torte Kräuter
- 125 g Fiorella di Tomino
- 80 g Senf-Marmelade
- 4 St. Eier
- 2 St. Möhren
- 4 St. Radieschen
- 100 g Räucherlachs
- 1 St. Rote Zwiebel
- 100 g Kirschtomaten
- 200 g Baguette



### ZUBEREITUNG:

1. Käseplatte anrichten: Fiorella di Tomino mit einer Hasen-Ausstechform in der Mitte des Käses ausstechen und mit Senf-Marmelade füllen. Möhren waschen, schälen und in Sticks schneiden. Eier kochen, schälen und halbieren. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Montagnolo und Allgäuer Rahm Torte Kräuter in Scheiben schneiden. Alle Zutaten auf einer Platte anrichten. Dazu mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.  
Gesamtzeit: 20 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 2562,4 KJ / 616 kcal | E 25,6 | F 40,5 | KH 35,8

Weitere Rezepte unter: [www.lust-auf-kaese.de](http://www.lust-auf-kaese.de)