



Käse-Igel mit Melone

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Wassermelone	0.5 St.
Minigurken	4 St.
Weintrauben, dunkel	150 g
Weintrauben, hell	150 g
Physalis	100 g
Bergkäse	150 g
Blütenkäse	150 g
Gouda, mittelalt am Stück	150 g
Blauschimmelkäse	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Spieße

1. Melone halbieren, Würfel einschneiden und grobe Melonenwürfel von der Schale schneiden. Gurke waschen und in grobe Stücke schneiden. Trauben waschen und nach Belieben halbieren. Physalis ebenfalls gegebenenfalls halbieren. Käse grob würfeln.
2. Einen Teller auf die halbierte Melone setzen und wenden. Nach Belieben Melonenwürfel, Gurke, Trauben, Physalis und Käse auf Spieße stecken. Spieße in die Melone stecken und Käse-Igel bis zum Servieren kühl stellen.

Guten Appetit!

Tipp: Dieser Käse-Igel ist auf jeder Party nicht nur ein optisches Highlight. Käse mit Frucht geht immer und schmeckt super lecker. Wähle den Käse einfach nach deinem Geschmack, denn es passt jeder Käse auf den Käse-Igel.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	688 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	43 g