



# Käseplatte

Zeit gesamt  
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Gruyere am Stück  | 100 g |
| Ziegengouda       | 50 g  |
| Roviner           | 100 g |
| Brie              | 100 g |
| Walnusskäse       | 60 g  |
| Blauschimmelkäse  | 80 g  |
| Blütenkäse        | 100 g |
| Weintrauben, hell | 150 g |
| Oliven, grün      | 100 g |
| Senfsauce         | 4 EL  |
| Mini Brotchips    | 100 g |
| Baguette          | 1 St. |

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Für die Käseplatte alle Käse aus der Verpackung nehmen und 1 Std. vor dem Servieren bei Raumtemperatur temperieren lassen.
2. Für die fruchtigen Begleiter Weintrauben waschen und trocken tupfen und in kleine Rispen portionieren. Oliven in kleine Servierschälchen geben. Senfsauce in Teelöffeln anrichten.
3. Alle Käsesorten auf der Käseplatte dekorativ anrichten, darauf achten, dass mit dem milden Käse zuerst begonnen wird. Früchte, Oliven und Brotchips zwischen den Käsen arrangieren. Senfsaucen gleichmäßig zwischen den Käsen verteilen. Käseplatte zusammen mit einem Glas Wein und Baguette servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 876 kcal |
| Kohlenhydrate  | 52 g     |
| Eiweiß         | 44 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 55 g     |