Käse-Arrangement „Kranz“



Zutaten (für 6 - 8 Personen)

Für den Käse-Kranz:
175 g bayer. Blauschimmelkäse
180 g bayer. Weichkäse mit Rotschmiere
125 g bayer. Weichkäse mit Weißschimmel (z.B. Camembert, Brie)
200 g Allgäuer Wildblumenkäse
200 g bayer. Bergkäse
200 g bayer. Limburger

Außerdem:
40 g getrocknete Apfelscheiben
40 g getrocknet Rote-Bete-Scheiben, Süßkartoffelscheiben
200 g Trauben (grün & rot)
2 kleine Äpfel rot
100 g Mirabellen oder Früchte der Saison
verschiedene Cracker, Blätterteig-Käsestangen, Käsechips
je 50 g Walnusskerne / Haselnüsse
2 unterschiedliche Chutneys (nach Belieben)
1/2 Bund Rosmarin
etwas frischer Lorbeer

Zubereitungszeit	Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
40 Min.					

Zubereitung

1. Mit trockenen Zutaten wie Crackern und Käsechips grob die Form eines Kranzes legen. Dazwischen dann die verschiedenen aufgeschnittenen Käsesorten arrangieren sowie die Chutneys in Gläschen platzieren.

2. Anschließend Äpfel, Früchte und Gemüsechips sowie Nüsse verteilen und Kräuter dazwischen stecken.