



[Drucken](#)

Gratinierter Käseteller mit Kräutervinaigrette



Zutaten für 4 Personen

- 150 g bayer. Hartkäse
- 150 g bayer. Brie
- 150 g bayer. Münster
- 150 g bayer. Rotschmierkäse
- 150 g bayer. Blauschimmel-Weichkäse
- ½ Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- 150 g Tomaten
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Zitronenthymianzweig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Kräutervinaigrette Zitrone auspressen, Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Kräuter hacken, Zitronensaft, Tomaten und Kräuter salzen und pfeffern, dann mit dem Olivenöl verrühren.
2. Den Hartkäse, den Brie, den Münsterkäse, den Rotschmierkäse und den Weichkäse mit Blauschimmel in Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen.
3. Alle Teller 2-3 Min. unter einem Grill gratinieren. Mit etwas Vinaigrette servieren. Dazu passen Weißbrote, wie Ciabatta oder Baguette.