



[Drucken](#)

Käse und Gemüse



Zutaten für 4 Personen

- 200g bayerischer Mozzarella
- 200g mariniertes bayerischer Weichkäse in Salzlake
- 200g bayerischer Butterkäse
- 200g bayerischer Rauch- oder Gewürzkäse
- 200g Antipastigemüse
- 20 schwarze Oliven, Kapern, eingelegte Weinblätter
- 4 EL Olivenöl
- Basilikumblätter, Schnittlauch
- Kapuzinerkresseblüten

Zubereitung:

1. Das Antipastigemüse, z.B. eingelegte Pilze, Zucchinischnitten und rote Paprikastreifen, auf der Platte dekorativ anrichten.
2. Den Butterkäse und den Rauch- oder Gewürzkäse in gleich große Würfel schneiden. Auf Schnittlauchhalmenseperat um das Gemüse dekorieren.
3. Mozarellakügelchen ausstechen, zusammen mit den Oliven und Kapern auf Basilikumblättern auf die Platte legen. Mit Olivenöl beträufeln.
4. Die Weichkäsewürfel auf Weinblättern ebenfalls auf der Platte anrichten. Mit etwas Marinade beträufeln.
5. Zuletzt mit Kapuzinerkresseblüten garnieren. Dazu kräftiges Bauernbrot oder Pellkartoffeln servieren.