



[Drucken](#)

Käseplatte mit Käsekugeln



Zutaten für 8-10 Personen

Für die Käseplatte

- 250 g bayer. Hartkäse italienischer Art
- 600 g bayer. Allgäuer Bergkäse
- 200 g bayer. Weichkäse mit Rotschmiere
- 250 g bayer. halbfester Schnittkäse mit Rotschmiere
- 200 g bayer. Tilsiter
- Frühlingszwiebeln
- Radieschen
- Petersilie

Für die Edelpilzkugeln (etwa 10 Stück)

- 50 g bayer. Butter
- 100 g bayer. Edelpilzkäse
- ½ TL gehackte Kapern
- 50 g Gouda
- 1 – 2 geriebene Scheiben Pumpernickel
- Salz, Pfeffer

Für die Pistazien-Kugeln (etwa 5 Stück)

- 25 g bayer. Butter
- 50 g geriebener bayer. Gouda
- 75 g bayer. Weichkäse mit Blauschimmel
- 50 g fein gewürfelter roher Schinken
- 50 g gehackte Pistazien
- Etwas zerdrückter Knoblauch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Käse aufschneiden und anrichten wie auf der Abbildung gezeigt.
2. **Für die Edelpilzkugeln:** Butter und Edelpilzkäse zerdrücken, würzen und Kapern dazu geben. Gouda in 10 gleich große Würfel schneiden und mit Käsecreme umhüllen. Die Kugeln in Pumpernickelbröseln wälzen und kühlen bis sie fest sind.
3. **Für die Pistazienkugeln:** Gouda in der Butter zerdrücken und mit Blauschimmelkäse und Gewürzen verrühren. Schinken dazu geben, 5 Kugeln formen und in den gehackten Pistazien wälzen, kühlen, fest werden lassen und auf die Käseplatte drapieren.

Für den Frühlingszwiebel-Büschel und die Radieschen-Lampions: Den festen Teil der Frühlingszwiebel mehrmals tief einschneiden, bei den Radieschen-Lampions die Schale einritzen und immer wieder einen schmalen Steg dazwischen stehen lassen. Beides in Eiswasser legen.