



[Drucken](#)

## Käseplatte zum Wein



Zutaten für 6-8 Personen

- 200 g bayer. Edelpilzkäse
- 400 g halbfester bayer. Schnittkäse mit Rotschmiere
- 350 g halbfester bayer. Schnittkäse mit Rotschmiere
- 120 g bayer. Weichkäse natur
- 2 bayer. Weinkäse
- Weiße kernlose Trauben
- Cocktailtomaten
- Pinien- und Walnusskerne
- Kräutersträußchen nach belieben
- Käsegebäck

### Zubereitung:

Den Edelpilzkäse in 3 cm große Würfel von je 20 g, den halbfesten Schnittkäse in 1 cm dicke Scheiben, Almkäse und Weichkäse nach belieben in Ecken teilen. Den Weinkäse halbieren.

Alle Käsesorten dekorativ auf einer mit Weinblättern ausgelegten Platte anrichten. Mit Weintrauben, Pinienkernen, Walnüssen, Cocktailtomaten, Kräutersträußchen und Käsegebäck garnieren.