

Weihnachtsmenü

NACHTISCH – Käseplatte mit Frischkäsepralinen

Zutaten:

500 g Grana Padano Käse	2 TL Basilikum-Pesto
400 g Doppelrahm-Frischkäse	200 g Comté Käse
23 (ca. 45 g) Walnusskerne	200 g Blauschimmelkäse (z. B. Cambozola)
50 g Soft-Aprikosen	125 g blaue Weintrauben
40 g getrocknete Tomaten in Öl	2 Feigen (à ca. 60 g)
25 g paprikagefüllte Oliven	32 kleine Papier-Backförmchen

Zubereitung:

- 1** 100 g Grana Padano fein reiben. Frischkäse glatt rühren, geriebenen Käse unterrühren. Käsemasse halbieren.
- 2** 8 Walnusskernhälften halbieren. 15 Walnusskernhälften und Aprikosen fein hacken, unter eine Käsemasse rühren.
- 3** Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Oliven fein hacken. Tomaten (bis auf 1 TL zum Garnieren), Pesto (bis auf 1 TL zum Garnieren) und Oliven unter die zweite Käsemasse rühren.
- 4** Aus jeder Käsemasse mit den Händen (klebt etwas) 16 kleine Kugeln formen. In Papier-Backförmchen setzen. Mit Walnussvierteln, Tomaten und Pesto garnieren.
- 5** Comté und Blauschimmelkäse würfeln. Weintrauben waschen, abtropfen lassen und von den Rispen zupfen. Feigen waschen und in Spalten schneiden.
- 6** Käsewürfel, Feigen oder Trauben auf Spieße stecken. Restliche Trauben und Feigen dazureichen. Grana Padano, Frischkäse-Pralinen und Käsespieße anrichten.
Dazu schmeckt Baguette und Feigensenf.
- 7** Servieren.