



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Oster Brunchboard

Für den Ausstech Käse:

1 ganzer Brie oder Camembert

2 Esslöffel Leverno Feigen-Senf-Sauce

Für die gefüllten Paprika Möhren:

2 Snack Paprika

4 Esslöffel Al Amier Hommous

4 Zweig(e) frischen Dill/ Petersilie

Mögliche Zutaten für das Board:

Eier in Blumenform

Frischkäserollen

Scheibenkäse

Schinkenscheiben

Salamischeiben

Cracker

Weintrauben

Nüsse

Ibero Geschwärzte Gewürzoliven mit Kräutern trocken
eingelegt entsteint

Ibero Grüne Hojiblanca Oliven mit Paprikapaste und
Mandeln handgelegt

Ibero Grüne Manzanilla-Oliven gefüllt mit Zitronencreme
frischer Dill/ frische Petersilie

Brot-/Baguettescheiben

Möhren

Beeren

Radieschen

Tomaten

Gurke

Leverno Gegrillte Paprika

Oster Brunchboard

1.

Für den Ausstech-Käse: Den Camembert oder Brie
waagerecht in der Mitte durchschneiden. Eine Schicht
Feigensenf auf die untere Hälfte des Käses verteilen.

Die obere Hälfte nehmen und eine kleine Hasen-
Ausstechform verwenden, um in der Mitte des Käses ein
Motiv auszustechen. Das ausgestochene Stück vorsichtig
entfernen und beiseite legen (kann als Deko auf dem
Board benutzt werden).

Die obere Hälfte wieder auf die untere Hälfte legen, sodass der Feigensenf durch die ausgestochene Form sichtbar ist.

Für die gefüllten Paprika Möhren: Paprika längs halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und mit Hummus befüllen. Oben mit einem kleinen Zweig frischen Dill oder frischer Petersilie dekorieren.

Für das Board: Die Käsevariationen gleichmäßig auf der Platte verteilen. Salamis und Schinkenscheiben formen (z.B. zu Rosen) und ebenfalls auf das Board legen.

Obst, Beeren, Eier, Gemüse, Cracker/ Brotscheiben, Kräuter, Oliven (evtl. in kleinen Schalen) und Nüsse hinzufügen und gleichmäßig auf dem Brett verteilen, sodass die Platte abwechslungsreich und vollständig aussieht.