Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Weihnachts Charcuterie Board

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Ausstechkäse:

1 ganzer Brie oder Camembert

2 Esslöffel Leverno Feigen-Senf-Sauce

Für die Käse Weihnachtsbäume:

1 runder Weichkäse, in Dreiecke geschnitten

getrocknete Kräuter

Salzstangen

Mögliche Zutaten für das Board:

Frischkäserollen

Schinkenscheiben

Salamischeiben

Cracker

Weintrauben

Nüsse

grüne Oliven mit Paprikapaste

Liakada Schwarze Oliven Thrumbes getrocknet mit Stein

Liakada Grüne Oliven mit Knoblauch Sorte Chalkidiki handgesteckt

Rosmarinzweige

Weihnachts Charcuterie Board

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 Weihnachts-Ausstechform (z. B. Stern oder Tannenbaum) verwenden, um in der Mitte des Käses ein Motiv auszustechen. Das ausgestochene Stück vorsichtig entfernen und beiseite legen (kann als Deko auf die Platte benutzt werden).

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

Für die Käse Weihnachtsbäume: Getrocknete Kräuter auf einem flachen Teller vermischen.

Die Dreiecke mit der breiten Seite leicht in die Kräuter drücken, sodass diese gut haften und der Käse aussieht wie ein "Nadelbaum". Vorsichtig eine Salzstange in die untere Mitte jedes Käsedreiecks stecken, um den "Stamm" des Tannenbaums zu formen.

Für das Board: Eine große Holz- oder Schieferplatte am Rand mit zum Beispiel Rosmarinzweigen und/oder kleinen Weihnachtskugeln dekorieren.

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

Trauben, Cracker, Oliven (evtl. in kleinen Schalen) und Nüsse hinzufügen und gleichmäßig auf dem Brett verteilen, sodass die Platte abwechslungsreich und vollständig aussieht.