

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Käseplatte mit Birnen-Konfitüre & Walnüssen – herzhaft, süß & perfekt zum Wein

Zutaten:

Zubereitungszeit: 8 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

1 Packet(e) Birnen-Konfitüre

100 g Blauschimmelkäse

100 g Camembert oder Brie

100 g gereifter Hartkäse (z. B. Comté)

6 Stück(e) Frische oder getrocknete Birnenspalten

1 Handvoll Walnüsse

1 Etwas Baguette oder Käse-Cracker

Zubereitung:

1. Käse auf einem Brett in Scheiben oder Stücken anrichten.

2. [Birnen-Konfitüre mit Williamsbirnenbrand](#) in ein Schälchen füllen.

3. Mit Walnüssen und Birnenspalten garnieren.

4. Mit Brot oder [Crackern](#) servieren – fertig!