



Cheeseboard mit St. Mang original Allgäuer Rubius



- 1 Rubius würzig
- 1 Rubius mild

Beliebig variierbare Snacks, z.B.:

- 1 Schale Oliven
- 1 Glas Feigensenf
- 1 Baguette
- 1 Handvoll Nüsse
- 1 Handvoll Trauben
- 1 Handvoll Cracker & Kekse
- ½ Apfel
- ½ Birne



Zubereitung

1. Auf einem großen Brett Schälchen für Oliven, Senf und Nüsse bereitstellen und die Schälchen füllen.
2. Den Rubius dazu platzieren. Tipp: besonderes lecker sieht es aus, wenn ihr ihn bereits anschneidet.
3. Den Apfel und die Birne in dünne Scheiben schneiden und gefächert auf das Brett legen, Trauben an der Rappe lassen und dazulegen.
4. Lücken mit Crackern und aufgeschnittenem Baguette auffüllen.
5. Mit Kresse, Rosmarien und auch Trockenobst lassen sich noch ein paar Farben miteinbringen, durch die das Cheeseboard noch appetitlicher aussieht.

Tipp: mit weiteren Käsesorten eurer Wahl könnt ihr das Cheeseboard super ergänzen.

Weitere Rezepte unter st-mang.com