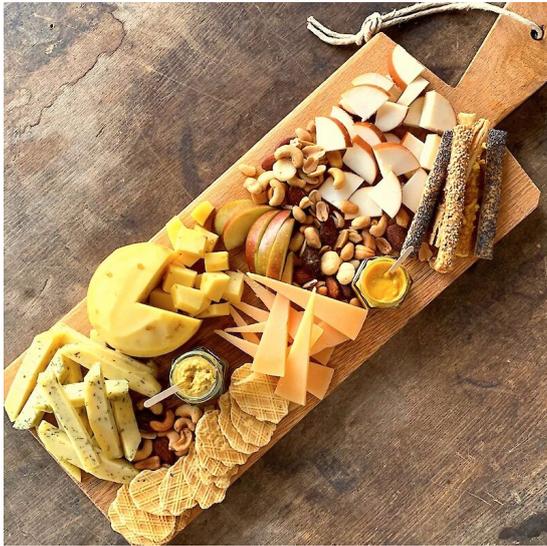




## Die perfekte Käseplatte: für jeden etwas



### Zutaten

- 1 Junger Kuhmilchkäse Kräuterknoblauch
- 1 Junger Kuhmilchkäse Bockshornklee
- 1 Alter Schafskäse
- 1 Geräucherter Ziegenkäse
- 1 Geräucherte Nussmischung
- 1 Schwarzer Pfeffer & Meersalzcracker
- 1 Bio-Käsesalze
- Apple in Segmenten
- 1 Traditioneller Senf
- 1 Pfefferminzsenf

### Vorbereitung

Eine Getränkeplatte mit viel Abwechslung!

Auf dieser Platte haben wir nämlich jungen, alten und geräucherten Käse verwendet, und zwar aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch.

Schneiden Sie die Käselaike in verschiedene Formen. Hier haben wir uns entschieden für Streifen, Würfel, Tupfen und Keile.

Der Kräuter-Knoblauch-Käse wird in Streifen geschnitten. Das geht am besten, wenn du den Käse zuerst halbierst. Dann schneidest du ihn in Scheiben und drehst diese Scheiben in die Streifen.

Den Bockshornkleekäse schneiden wir in Würfel. Dabei schneiden wir ein Stück heraus, in das man die Würfel dazwischen legen kann. Und wenn die Würfel fertig sind, kann man einfach ein weiteres Stück abschneiden, natürlich!

Du kannst den alten Schafskäse an der Seite in Scheiben schneiden. denn das Stück Käse von einem größeren Laib geschnitten wird, bekommst du diese schönen langen Käsescheiben.

Geräucherter Ziegenkäse ist zylindrisch, und wenn man ihn der Länge nach schneidet und dann auch die Hälften noch einmal durchschneidet, erhält man lange Streifen, die man dann in kleinere Keile schneiden kann.

Verteilen Sie den Käse auf Ihrem Regal und bedecken Sie es mit den Crackern, Nüssen und dem Käsesalz. Auf diesem Regal liegen auch Apfelspalten und wir haben 2 leckere Senfsorten ausgewählt, die gut zum Käse schmecken.

Das Brett ist fertig, Zeit zum Genießen!