

# Anti-Pasti-Käsekranz

## Zutaten: 6 Pers

- 400 g Käse nach Wahl
- 16 rote und gelbe Kirschtomaten, halbiert
- 2 Handvoll eingelegte Oliven
- 4 frische Feigen, geviertelt
- einige Scheiben italienische Salami
- einige Scheiben geräucherter Schinken
- 1 Handvoll bunte Radieschen, e
- Handvoll Blaubeeren
- Handvoll Brombeeren
- 1 Handvoll grüne und blaue Trauben
- Cracker nach Belieben, z.B. Laugenherzen
- einige Stiele mediterrane Kräuter, z.B. Rosmarin



## Zubereitung:

**Den Käse in mundgerechte, unregelmäßige Dreiecke teilen.**

**Auf einem großen Teller oder einer Platte alle Zutaten zu einem bunten Kranz arrangieren. Dabei am besten – wie auf einem Zifferblatt – bei 12, 3, 6 und 9 Uhr z.B. mit den Tomaten beginnen,**

**Dann davon ausgehend die anderen Zutaten nach und nach gleichmäßig auffüllen, bis ein geschlossener Kreis entsteht.**

**Salamischeiben und Schinken wirken dabei besonders attraktiv, wenn man sie einrollt.**

**Mit den empfindlicheren Beeren abschließen und mit den Kräutern dekorieren.**

**Dazu mehr Cracker oder frisches Baguette und Butter reichen.**

**Wunderbar passen die herzhaften Tannenbaumplätzchen dazu.**