

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.