



Mediterranes Mezze Board

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

ANTIPASTI	gegrillte Aubergine
gegrillte Paprika	getrocknete Tomaten in Öl
eingelegte Zwiebeln	gefüllte Weinblätter
Feta	gefüllte Peperonis o. Kirschpaprika
FRISCHES	Radieschen
kleine Landgurken mit Dill	Datteltomaten
DIPS	Hummus
Tzatziki	EXTRAS
Tabouleh	Fladenbrot o. Pita
Cracker	

Zubereitung

Zubereitung

Die Zubereitung variiert je nach Zutaten, die verwendet werden.
Grundsätzlich braucht es etwas Vorbereitung:

1. Gemüse oder Fleisch/ Fisch grillen
2. Dips anrühren
3. Gemüse, Brot & Käse zurecht schneiden
4. Alles zusammen auf einer großen Servierplatte oder Ähnlichem hübsch anrichten

Charcuterie - Was ist das?

Der Begriff bedeutet übersetzt „**Feinkost**“ und stammt aus Frankreich.

Unsere Nachbarn kennen die Kunst, das Leben zu genießen und vereinen dies auf einem Brett. Traditionell werden bei der französischen Charcuterie Schweinefleischprodukte wie Schinken, Salami, Speck verwendet. Da die Bretter aber immer beliebter wurden, haben die Restaurants diese um Dips, Brot, Käse und Nüssen erweitert. Eigentlich sind die schön dekorierten Platten kein Trend mehr, trotzdem haben sie nichts an Charme und Wow-Effekten verloren.

Es gilt: **drauf kann, was schmeckt**, getoppt mit ein paar Highlights.

Besonders beliebt sind themenbezogene Charcuterie Boards: Mexikanisch, Seafood, Sushi, Brunch, Bagel, vegan, italienisch ... die Liste ist endlos lang. Und das tolle ist: Du musst kein Kochexperte sein und es ist schnell gemacht.

Also ran ans Brett und let's snack!