



## Summer Appetizer Board

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

KÄSE	verschiedene Hartkäse (Comté, Parmesan, Bergkäse...)
Blauschimmelkäse (Gorgonzola, Roquefort...)	Weichkäse (Camembert, Ziegenkäse...)
WURST & SCHINKEN	Bresaola
Chorizo	Serrano Schinken
Salami	DIPS
Honig mit Honigwabe	süßer Senf (Feige, Aprikose, Quitte, Birne)
Zwiebelmarmelade	NÜSSE
Salz-Pistazien	Pecannüsse
Honig-Mandeln	Walnüsse
FRISCHES	Birnen
Melone	Cocktail Tomaten
Erdbeeren	Trauben
Kumquats	EXTRAS
frische Kräuter	Cracker
Baguette	

### Zubereitung

#### Zubereitung

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

1. Dips anrühren
2. Gemüse, Brot & Käse zurecht schneiden
3. 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!