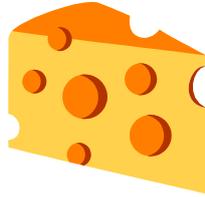


# *Käseteller*



## *Zutaten für 4 Personen:*

- *4 Scheiben Pumpernickel*
- *1 Packung Frischkäse (Kräuter) 125 g (streichfähiger Käse nach Wahl)*
- *2 frische Datteln*
- *4 Baumnussviertel*
- *200 g Hartkäse, z.B. Gruyère, Emmentaler (rechteckiges Stück)*
- *Paprika*

## *Zubereitung:*

- *Mit einem runden Ausstecher aus dem Pumpernickel 8 mittelgrosse Rondellen ausstechen*
- *Frischkäse auf die Rondellen aufstreichen*
- *Vom Brot einen Spickel wegschneiden und auf den Frischkäse setzen*
- *Die Datteln längs halbieren und den Stein entfernen. Die Nussviertel hineindrücken*
- *Den Hartkäse in 10 dünne Streifen (ca. 2 x 8cm) schneiden. Diesen entrinden und diagonal halbieren*
- *Die so entstandenen Spitzen im Wasser bestreichen und im Paprika tauchen*
- *Vorbereiteten Käse auf einen Teller geben. Mit Folie bedecken und kühl stellen*
- *30 Min. vor dem Servieren den Käse aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das Aroma voll entfalten kann*
- *Käsebrötchen und Dreiecke dekorativ auf den Teller legen und je eine Dattelhälfte dazu geben*

