

Rezept

## Gemischte Käseplatte

Ein Rezept von Gemischte Käseplatte, am 09.06.2026

### Zutaten

600-800 g gemischte Käsesorten (mindestens 4  
Sorten; z.B. Gruyère, Emmentaler, Brie,  
Gorgonzola)

**250 g** blaue Weintrauben

**250 g** grüne Weintrauben

**4 EL** Walnusskerne

- 1** kleines Gläschen Feigensenf oder  
Mangochutney

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 410 kcal

### Zubereitung

- 1.** Die Käsesorten dekorativ auf einer großen Platte arrangieren, so dass alle gut zugänglich sind.

---

- 2.** Die Weintrauben waschen, abtrocknen und zum Käse legen. Walnusskerne auf der Platte verteilen. Feigensenf oder Chutney nach Belieben in ein kleines Schälchen umfüllen, zum Käse stellen.

---

- 3.** Käsemesser und Löffelchen für Senf bzw. Chutney dazu legen.