

Rezept

# Käseplatte mit Feigensenf

Ein Rezept von Käseplatte mit Feigensenf, am 09.06.2026

## Zutaten

4-5 Sorten Käse am Stück (500-600 g; z. B. 1 Hartkäse, je 1 milder und würziger Weichkäse, 1 Blauschimmelkäse und 1 Ziegenkäse)	Trauben, Feigen, Birnen nach Belieben
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>4 EL</b> Feigenmarmelade
	<b>1 EL</b> Dijonsenf
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Den Käse (er sollte Zimmertemperatur haben) auf einer Platte arrangieren. Nach Belieben mit Früchten garnieren.
- 
2. Die Feigenmarmelade mit Senf und Zitronensaft verrühren und mit Pfeffer abschmecken. In ein Schälchen füllen und zum Käse servieren.