

Zutaten

- **Datteln** entsteint
- **Gouda** in Würfel geschnitten
- **Hirsebällchen** | alternativ: Salzbrezeln
- **Weintrauben**
- **Baguette** in Scheiben geschnitten | alternativ: Brot
- **Cornichons** | alternativ: Salatgurken in Scheiben oder Sticks geschnitten oder Gewürzgurken
- **Rote Bete Cracker** | alternativ: andere Cracker
- **Tomaten**, z.B. Datteltomaten oder Cherrytomaten
- **Emmentaler**, z.B. Babybel©
- **Leerdammer©** in Scheiben oder in Würfel geschnitten
- **Frischkäse-Dip**
- **Sesamcracker** | alternativ: andere Crackersorten oder Knäckebrot in Stück gebrochen
- **optional:** frische Kräuter als essbare Dekoration



Käseplatte

waffoodies

1. **Obst und Gemüse vorbereiten:** Wasche das ausgewählte Obst und Gemüse gründlich, lasse es abtropfen und schneide es bei Bedarf in mundgerechte Stücke.
2. **Kräuterfrischkäse zubereiten:** Du kannst den Frischkäse-Dip ganz einfach selbst herstellen, zum Beispiel nach unserem unkomplizierten Rezept, oder einen fertigen Kräuterfrischkäse verwenden. Besonders ansprechend wirkt es, wenn der Dip in einem kleinen Schälchen serviert wird. Bis zum Verzehr solltest du den Dip im Kühlschrank aufbewahren.
3. **Baguette und Cracker vorbereiten:** Schneide das Baguette in Scheiben und hole die Cracker aus der Verpackung.
4. **Käse schneiden:** Schneide die verschiedenen Käsesorten mit einem Käsemesser oder einem scharfen Küchenmesser in Würfel oder Scheiben.
5. **Käseplatte anrichten:** Stelle das Schälchen mit dem Frischkäse-Dip mittig auf die Platte. Verteile anschließend Baguette und Cracker rundherum. Arrangiere danach den Käse, die Hirsebällchen sowie das Trockenobst, frisches Obst und Gemüse dekorativ auf der Platte. Zum Schluss kannst du die Käseplatte mit einigen Petersilienstücken garnieren. Am besten servierst du die Platte direkt frisch.