

CAMBOZOLA Frischkäse-Praline mit karamellisierten Walnüssen und Preiselbeeren

ZUTATEN:

- 1/2 Tortenstück **CAMBOZOLA Classic**
- 200 g Frischkäse
- 1 EL frische, gehackte Petersilie
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 Handvoll fein gehackte Walnüsse
- 1-2 EL Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer
- Cracker



Überbackene Champignons

ZUTATEN:

- 1/2 Tortenstück **CAMBOZOLA Classic**
- 10-12 mittelgroße Champignons
- 1 Handvoll Blattspinat fein gehackt
- 1 kleine rote Zwiebel in Würfel
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Frischkäse-Praline:

Alles Zutaten miteinander vermengen. In einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und auf Salzcracker spritzen. Alternativ in ein kleines Einweckglas spritzen und auf das Cheeseboard stellen.

ZUBEREITUNG Überbackene Champignon:

1. Den Stiel der Champignons entfernen. Mit etwas Olivenöl rundherum einpinseln. CAMBOZOLA halbieren und mit dem Blattspinat und den Zwiebeln vermengen. Champignons salzen und pfeffern. Käsemasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen auf der Grillstufe bei 200 Grad 8 Minuten backen. Restlichen Käse auf die Pilze geben und kurz schmelzen lassen.
2. Hier meine Tipps für ein Cheeseboard: Für die Optik gilt generell: Mehr ist mehr. Lasst wenig Räume, nutzt lieber ein kleineres Brett und gruppiert eure Zutatenkategorien. Als Lückenfüller können Nüsse oder kleine Früchte genutzt werden.