



ROUGETTE Ofenkäse auf winterlichem Board

Zutaten für 4 Portionen:

1 ROUGETTE Ofenkäse Cremig-mild 320 g (Sorte nach Wahl)

- 200 g Trauben
- 200 g Frische Beeren nach Wahl
- 120 g Cracker nach Wahl
- 100 g Cranberry Konfitüre
- 100 g Pekannüsse
- 1 Stange Baguette
- 6 Physalis
- 1 Granatapfel
- 1 Glas Rotwein-Schalotten
- 2 Frische Zweige Rosmarin

- 1 Großes Holzbrett
- 2 Schälchen



Zubereitung:

1. ROUGETTE Ofenkäse nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Die Trauben und Beeren waschen. Die Physalis schälen, waschen und in der Mitte halbieren. Den Granatapfel entkernen. Die Cranberry Konfitüre und Pekannüsse in kleine Schälchen füllen
3. Vier Daumenbreite Scheiben vom Baguette herunter schneiden und würfeln. Die Baguette-Würfel mit etwas Olivenöl in einer Pfanne für ca. 5 Min. auf mittlerer Temperatur anrösten.
4. Den fertig zubereiteten ROUGETTE Ofenkäse in die Mitte eines großen Holzbretts stellen. Die vorbereiteten Beilagen nun nach und nach rund um den ROUGETTE Ofenkäse auf dem Holzbrett platzieren. Abschließen mit den frischen Rosmarinzweigen dekorieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten