

## KÄSETELLER MIT ANANAS-PAPRIKA-CHUTNEY UND MANGO-CHUTNEY MIT ROSA PFEFFER



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Den Käse in Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten. Walnüsse hinzufügen und mit Kräutern und Trauben dekorieren. Mit den Chutneys servieren.

### Menù-Zutaten

40 g Chutney Ananas e Peperoni (Ananas-Paprika-Chutney) - AZ7

40 g Chutney Mango e Pepe rosa (Mango-Chutney mit rosa Pfeffer) - AY7

### Zutaten

50 g sardischer Pecorino-Käse

50 g Caciotta-Käse

40 g würziger Gorgonzola

50 g Parmesankäse

40 g Pecorino Romano

Weißer und blauer Trauben

Walnüsse