

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



### 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  
Weiße und blaue Trauben  
Walnüsse

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.