

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.