



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Cheeseboard mit St. Mang Rubius würzig oder mild von die Jungs

 25 Minuten

 2 Portionen

 Einfach



## Zutaten

- 1 St. Mang Rubius würzig/ mild
- 1 Schale Oliven
- 1 Glas Feigensenf
- 1 Baguette
- 1 Handvoll Nüsse
- 1 Handvoll Trauben
- 1 Handvoll Cracker und Kekse
- ½ Apfel
- ½ Birne



## Zubereitung

1. Auf einem großen Brett Schälchen für Oliven, Senf und Nüsse bereitstellen und die Schälchen füllen.
2. Den Rubius dazu platzieren. Tipp: besonderes lecker sieht es aus, wenn ihr ihn bereits anschneidet.
3. Den Apfel und die Birne in dünne Scheiben schneiden und gefächert auf das Brett legen, Trauben an der Rappe lassen und dazulegen.
4. Lücken mit Crackern und aufgeschnittenem Baguette auffüllen.
5. Mit Kresse, Rosmarin und auch Trockenobst lassen sich noch ein paar Farben miteinbringen, durch die das Cheeseboard noch appetitlicher aussieht.

