



## Halloween-Käseplatte: ein schaurig-schönes Festmahl



### Zutaten

- 1 Ziegenkäse Lavendel
- 1 Kürbis-Käsekuchen
- 1 Biskuitkäse italienische Kräuter
- 1 Dutch Red Blue (holländischer Blauschimmelkäse mit orangefarbener Molkerei)
- 1 Ziegenkäse, Kräuter und Knoblauch
- 1 Bio-Trüffelkäse
- 1 Schafskäse jung
- Getrocknete Pflaumen
- 1 Pikante Nussmischung
- 1 Käsedip mit dreifachem Bier
- 1 Käsedip nach Wahl des Küchenchefs Gebratene Tomate
- 1 Käsedip Dattel-Balsamico
- Frische Grillwurst
- Geister-Chips

### Vorbereitung

- 1: Schneiden Sie die verschiedenen Käsesorten in unterschiedliche Formen. Für den Kürbiskäse haben wir Würfel geschnitten und auch eine Kürbisausstechform verwendet.
- 2: Die anderen Käsesorten in Streifen, Punkte, Würfel und eventuell in Scheiben schneiden. Schneiden Sie auch die Pflaumen.
- 3: Verteilen Sie die verschiedenen Käsesorten auf der Käseplatte. Nüsse und Pflaumen zwischen die Käsesorten streuen.
- 4: Schneiden Sie die Grillwurst in Scheiben und legen Sie sie ebenfalls zwischen die Käsescheiben.
- 5: Füllen Sie die leeren Stellen mit Geisterchips. Füge die Dips hinzu und dein Brett ist fertig!