

Schweizer Käse-Plättli

Apéro (für 4 – 6 Personen)

Zutaten

- 100 g Würziger Appenzeller
- 100 g Schweizer Emmentaler AOP
- 100 g Sbrinz AOP
- 100 g Le Gruyère AOP
- 100 g Tête de Moine AOP
- ein paar Weintrauen
- eine Handvoll Baumnüsse
- Heida AOC Wallis
- alkoholfreie Alternative: Tröpfel der Zweite



Zubereitung

Alle Käsesorten in mundgerechte Stücke aufschneiden. Die Trauben waschen und gemeinsam mit dem zugeschnittenen Käse und den Baumnüssen auf einer geeigneten Apéro-Platte anrichten.

