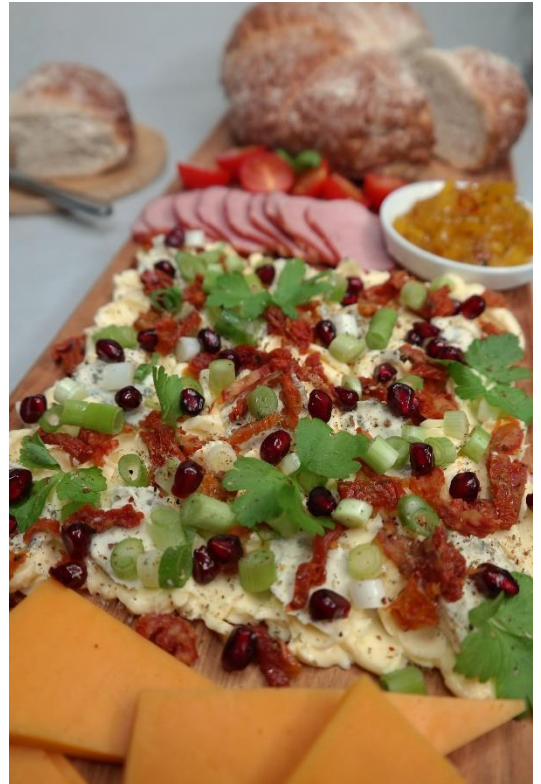


Butterboard mit Cambozola

Zutaten:

- ein schönes Holzbrett
- 125g zimmerwarme Butter
- 50g Cambozola Blauschimmelkäse
- 30g getrocknete, eingelegte Tomaten
- 2 TL Granatapfelkerne
- 2 Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten
- etwas frische Petersilie zum Garnieren
- Brotgewürz „Flotte Stulle“
- nach Bedarf etwas Schnittkäse, Gemüsesticks und Schinken
- frisches Brot oder Baguette



Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter in Flockenoptik auf ein Brett streichen.

Den Cambozola in kleinen Mengen auf der Butter verteilen.

Gehackte Tomaten, Lauchzwiebeln, Petersilie und Granatapfelkerne dekorativ auf der Butter verteilen.

Nun das Ganze mit dem Brotgewürz „Flotte Stulle“ bestreuen.

Dazu frisches Brot und Aufschnitt servieren.