

Leicht 

Käseigel von Frau Susi

Zutaten

1 Zuckermelone
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
200 g Heidelbeeren
200 g Himbeeren
300 g Weintrauben
250 g Emmentaler
250 g Tilsiter
250 g Butterkäse

Dauer

30 Minuten Zubereitung

Zubereitung

- ① Die Melone an einer Seite etwas abflachen, damit sie sicher auf der Platte steht, und auf eine große Servierplatte oder einen Teller setzen.
- ② Die Paprika waschen, putzen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Die Weintrauben waschen und von den Stielen zupfen. Himbeeren und Heidelbeeren kurz abbrausen und vorsichtig trocken tupfen.
- ③ Den Emmentaler, Tilsiter und Butterkäse in gleichmäßige Würfel schneiden.
- ④ Je ein Käsewürfel zusammen mit einem Stück Obst oder Gemüse auf einen Zahnstocher stecken und gleichmäßig in die Melone drücken, bis die gesamte Oberfläche rundherum dicht bedeckt ist.
- ⑤ Den fertigen Käseigel bis zum Servieren kalt stellen.