

Kalte Platte III mit Gorgonzolacreme-Häppchen



Zutaten für diese Platte:

6-8 Pumpernickeltaler mit Gorgonzolacreme und Trauben

3-4 Roggenbrottaler mit Gorgonzolacreme, Walnüssen und Trauben

3-4 Canapés mit Birne, Gorgonzola, Walnüssen und Trauben

3-4 Roggenbrottaler mit Birne, Gorgonzolacreme, Walnüssen und Trauben

Diese Gorgonzolacreme-Häppchen schmecken sehr gut zu Wein.

Zutaten und Zubereitung im Detail siehe jeweils eigene Rezepte.

Hinweise:

Für einen Empfang rechnet man mit 4-5 Canapés pro Person.

Bei einer Zusammenstellung für einen Empfang ist eine Auswahl aus diesen Häppchen eine gute Ergänzung zu anderen Sorten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Partygerichte, Canapés, Roggenbrottaler, Pumpernickeltaler, Käse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023