Charcuterie-Board – deine bunte Snackplatte

Gesamtzeit 30 Minuten



So stellst du das neue Food-Highlight ganz einfach zusammen

Charcuterie-Boards sind echte Hingucker! Die bunten Snackplatten lassen sich ganz verschieden gestalten: Egal ob süß, herzhaft, mit Käse, Wurst, vegetarisch oder vegan – ein Charcuterie-Board trifft wirklich jeden Geschmack und lässt sich leicht für Spiele- oder Filmabende, Familienfeste oder kleine Plauder-Runden vorbereiten. In Deutschland ist es vor allem als Wurst- oder Käseplatte bekannt und erlebt aktuell ein großes Comeback!

Du kannst das Charcuterie-Board ganz nach deinem Belieben gestalten – hier gibt es kein Richtig oder Falsch. Wir geben dir die nötige Inspiration und Mengenangaben und du wählst, was dir gefällt. Ganz einfach!

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Charcuterie-Board – deine bunte Snackplatte

FÜR EIN CHARCUTERIE-BOARD (4 PORTIONEN) BRAUCHST DU 70 GRAMM PRO PERSON. WENN DAS CHARCUTERIE-BOARD DIE HAUPTSPEISE IST, SOLLTEST DU LIEBER 150 GRAMM EINPLANEN:

2–3 KÄSESORTEN WIE ZUM BEISPIEL:

Brie
Camembert
Gouda
Feta

2–3 WURSTSORTEN WIE ETWA:

Salami
geräucherter oder gekochter Schinken
Rillette
Mini-Cabanossis

GEMÜSE:

Gurken
Tomaten
Paprika
Radieschen
Peperoni
Karotten

OBST:

Weintrauben
Himbeeren
Blaubeeren
Erdbeeren
Feige
Mango
Birne
Melone

BROT UND KNABBEREIEN:

Cracker

Nüsse
Mandeln
Brotchips
Baguette in Scheiben
Schwarzbrot
Salzbrezeln

EINGELEGTES:

Cornichons oder Oliven
getrocknete Tomaten
süßer oder scharfer Senf
Wasabi

AUFSTRICHE UND DIPS:

Pflanzliche Aufstriche
Dips oder vegane Kräuterbutter
Pflanzliches Schmalz

1 SO BEREITEST DU DAS CHARCUTERIE-BOARD VOR:

Wähle zuerst ein **passendes Brett** oder eine **Servierplatte** für dein Charcuterie-Board. Du kannst natürlich auch viele kleine Bretter bestücken und Einzelportionen anrichten.

Schneide nun deine Zutaten in verschiedene Formen. Käse kannst du beispielsweise würfeln, Wurst in Scheiben schneiden und Gemüse in Stifte. Runden Käse kannst du auch wie eine Torte anschneiden. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Anschließend **verteilst du deine Zutaten in Gruppen auf dem Brett**. Du kannst sie unterschiedlich schichten, falten oder aufrollen. Achte darauf, dass du die Geschmäcker passend zueinander verteilst. Besonders dominanter Käse sollte lieber nicht neben frischem Obst liegen.

Pflanzliche Aufstriche, Dips, vegane Kräuterbutter oder herzhaftes pflanzliches Schmalz füllst du am besten in kleine Schalen und platzierst sie zusammen mit deinen Zutaten auf dem Board. Wenn dein Board schon sehr voll ist, kannst du die Schalen natürlich auch frei auf dem Tisch verteilen.

Du kannst das Charcuterie-Board nun servieren. Guten Appetit!