



Osterhasenplatte

mit Salami, Schinken, Käse und Gemüse

Zutaten für eine Osterhasenplatte:

- 100 g WOLF Kochsalami
- 1 Scheibe WOLF Thüringer Kochschinken
- 2 Radieschen
- je 1 Stück Emmentaler & Cheddar
- 1 hart gekochtes Ei
- 1 schwarze Olive
- 1 rote Paprika
- ½ Bund Schnittlauch
- Dekoration z. B. Cracker, Pumpernickel, geschnittenes Gemüse und auch Aufschnitt

So wird's gemacht:

1. Zuerst den Käse würfeln und damit den Umriss und das Gesicht des Hasen damit auslegen. Für die Augen wird ein gekochtes Ei halbiert und zwischen den Käsewürfeln positioniert. Als nächstes noch eine Olive halbieren und als Pupillen positionieren.
2. Im Anschluss daran ein Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Die Salamischeiben falten und auf der Platte als Ohren platzieren. Die Radieschenscheiben aufteilen und auffächern.
3. Für die Nase ein Stück Radieschen zurechtschneiden und platzieren. Pro Seite drei Schnittlauchröllchen als Schnurrhaare anordnen und die Hasenzähne mit zwei Radieschenstücken andeuten.
4. Im letzten Schritt mit einer dünnen Scheibe gekochten Schinken eine Schleife formen. Dann wird noch Deko auf der Platte platziert. Hier können zum Beispiel Gurkenscheiben, Pumpernickel, Cracker, weiteres geschnittenes Gemüse oder Aufschnitt verwendet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog