Käse-Trauben-Spieße

Käse-Trauben-Spieße sind ein Buffet-Klassiker und die perfekten Party-Häppchen. Jeder liebt sie und sie sind ruckzuck und kinderleicht gemacht. Fruchtig und würzig zu gleich, kitzeln sie die Geschmacksnerven. Wir lieben sie vor allem mit Emmentaler und einer Mischung aus kernlosen roten und grünen Trauben.



Käse-Trauben-Spieße | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (24 Stück): 12 grüne Trauben | 12 rote Trauben | 225 Gramm Emmentaler | 24 Zahnstocher



Käse-Trauben-Spieße | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (3 Minuten): 1. Emmentaler in 24 Würfel schneiden. 2. Je einen Käsewürfel mit einer Traube aufspießen.

Hierzu passt super: Röstbrot! Jetzt noch mehr Fingerfood und Amuse Gueules entdecken!

Nährwerte/Stück: 39 Kalorien | 2,8 Gramm Fett | 0,8 Gramm Kohlenhydrate | 2,7 Gramm Eiweiß