



Die perfekte hohe Käseplatte



Zutaten

- 1 Junger Gouda-Käse mit geschnittener Erdbeere
- 1 Grünes Kuhkäsepesto mit einer Scheibe Feigenbrot
- 1 Junger Ziegenkäse mit geschnittenen Kirschtomaten und frischem Basilikumblatt
- 1 Junger roter Pesto-Käse mit einer Gurkenscheibe und einem kleinen Dillzweig
- 1 Jungfräulicher Kuhmilchkäse mit Olive
- 1 Junger Bio-Jersey-Käse mit geschnittener Cocktailgurke
- 1 Gereifter Schafskäse mit geschnittenen Trauben und Minzblatt

Zubereitungsmethode hohe Käseplatte

Lernen Sie die Kunst des hohen Käses kennen, ein stilvolles und schmackhaftes Erlebnis, das zu jedem Anlass passt. Mit unserer einfachen Zubereitungsmethode kreieren Sie eine schöne Präsentation verschiedener Henri Willig-Käse, kombiniert mit sorgfältig ausgewähltem Obst und Gemüse. Dieser Hochkäse ist nicht nur eine Augenweide, sondern auch ein Fest für die Geschmacksknospen. Ob Sie einen gemütlichen Abend mit Freunden planen oder etwas Besonderes für einen festlichen Anlass suchen, unser Hochkäse ist die perfekte Wahl. Befolgen Sie dieses einfache Rezept und beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einer bunten und schmackhaften Käseauswahl!

Vorbereitung

- 1: Den Käse entrinden und in Stücke schneiden
- 2: Obst und Gemüse schneiden/zerkleinern
- 3: Verziern Sie die Käsescheiben mit dem Obst/Gemüse
- 4: Dekorativ im Regal präsentieren und ggf. einen Cocktailspieß verwenden

Sind Sie bereit, Ihre eigene hohe Käseplatte herzustellen?

Genießen Sie die raffinierten Aromen und die elegante Präsentation Ihres selbstgemachten hohen Käses. Eine köstliche Kombination von Henri Willig-Käse mit frischem Obst und Gemüse. Perfekt für jeden besonderen Anlass oder als raffinierter Snack. Bestellen Sie die Käsesorten direkt über unseren Webshop und überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser kulinarischen Kreation!