



Köstliche Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten von Henri Willig



Zutaten

- 1 Kuhkäse extra alt - ein kräftiger alter Kuhkäse.
- 1 Goat young - ein junger Ziegenkäse, weich im Geschmack.
- 1 Pures Gold - ein gereifter Kuhmilchkäse, speziell ausgewählt von Wiebe Willig.
- 1 Kuhkäse Rotpesto - ein junger Kuhkäse mit Rotpesto.
- 1 Käsedip Feigen Roter Portwein
- 1 Kletzen-Toast

Zubereitung Henri Willig Käseplatte

Eine köstliche Käseplatte voller Abwechslung und Geschmack steht auf der Speisekarte! Diese schmackhafte Kreation kombiniert verschiedene Käsesorten von Henri Willig mit frischen Früchten zu einem köstlichen Erlebnis. Von dünnen Scheiben reifen Kuhmilchkäses bis hin zu perfekt geschnittenen Stücken hat diese Käseplatte alles zu bieten. Mit klapperndem Toast, einem verlockenden Dip, saftigen Orangenscheiben und knackigen Apfelstücken entsteht eine abwechslungsreiche Käseplatte, die sich ideal als Snack oder zum Trinken eignet. Mit den Käsesorten von Henri Willig und einem Hauch von Obst bringen wir den Geschmack auf die nächste Stufe!

Vorbereitung

- 1: Mit einem Käsehobel dünne Scheiben des reifen Kuhmilchkäses abhobeln und schön aufgefächert auf das Brett legen.
- 2: Legen Sie dann auch die restlichen Käsesorten auf das Brett und verteilen Sie sie an verschiedenen Stellen. Es macht Spaß, die Käselaike auf verschiedene Arten zu zerschneiden. Denken Sie z. B. an Streifen, Würfel, Scheiben.
- 3: Legen Sie die Toastbrotscheiben auf das Brett.
- 4: Legen Sie den Dip auf das Brett.
- 5: Die Orange in Scheiben schneiden und zwischen die Käsestücke legen. Mit den Apfelstücken ebenso verfahren.

Genießen Sie die Käseplatte von Henri Willig

Dank der Inspiration von @foodplaces haben wir diese leckere Käseplatte zusammengestellt. Genießen Sie die Vielfalt und den Geschmack, den diese Platte zu bieten hat, in vollen Zügen. Ob zum Naschen oder für einen Drink, diese Käseplatte ist immer ein Hit. Schlemmen Sie mit!