



Ostern Getränketafel



Zutaten

- 1 Henri Willig Kombination von 4 Käsesorten (Gouda, Paprika, Kräuter & Knoblauch, Kümmel)
- 1 Henri Willig Kombi-Käse-Dips (Dattel-Balsamico, Feige-Rotwein, Ananas-Ingwer & Aprikose-Ras el Hanout)
- 1 Henri Willig Käsewaffeln Gartenkräuter/Knoblauch
- 1 Henri Willig Bio-Feigenbrot mit Mandeln
- Weintrauben und/oder anderes Obst/Rohgemüse
- essbare Veilchen
- Salami

Ostern ist die Zeit des Zusammenseins, der frischen und manchmal sonnigen Frühlingstage und der Tische, die mit den leckersten Snacks und Getränketafeln gefüllt sind! Wir haben uns eine lustige Abwandlung der traditionellen Ostereier ausgedacht, nämlich... ein KÄSEEI! Das Käse-Ei ist das Prunkstück Ihres Osterbrunchs oder Ihrer Osterdrinks.

Vorbereitung

- 1: Schneiden Sie den Käse in verschiedene Formen und beginnen Sie mit dem Bau des Käse-Eis. Dazu legen Sie die Käsestücke und -scheiben in überlappenden Schichten in eine ovale Form, so dass das Ganze wie ein Osterei aussieht.
- 2: Belegen Sie das Brett mit Crackern, selbstgemachten Blätterteigstangen, Weintrauben und/oder anderem Obst, Käse-Waffeln usw.
- 3: Für den letzten Schliff können Sie eine Rose aus Salami machen, indem Sie die Scheiben umeinander falten. Fügen Sie zum Schluss einige essbare Stiefmütterchen hinzu, um eine schöne, bunte Tafel zu erhalten!

Warum essen wir zu Ostern Eier?

Eier symbolisieren neues Leben und Fruchtbarkeit, was perfekt zum Frühlingsfest Ostern passt. Außerdem beendete Ostern früher die Fastenzeit, in der man keine Eier aß - sie waren also auf dem Ostertisch besonders willkommen!

Tipp zum Servieren und Variieren:

Achten Sie darauf, verschiedene Käsesorten zu verwenden, dann haben Sie eine schöne Abwechslung! Schneiden Sie ihn in verschiedene Formen wie Punkte, Stangen und aufgerollte Scheiben. So erhalten Sie ein spielerisches



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Ganzes.

Dieses Rezept wurde von [Borrelsenbites](#) in Auftrag gegeben .