



Romantische Käseplatte für den Valentinstag



Zutaten

- 6 erdbeeren
- 2 kleine Trauben von Weintrauben
- 0.5 granatapfel
- 10 himbeeren
- 0.5 gurke
- 250 gramm kleine Tomaten
- 200 gramm Henri Willig Kuhkäse mit italienischen Kräutern
- 200 gramm Henri Willig Kuhkäse Rotes Pesto
- 200 gramm Henri Willig junger Ziegenkäse
- 200 gramm Henri Willig Sublime Schafskäse
- Ihre Lieblings-Käsedips von Henri Willig
- Ihre Lieblingsnüsse und -cracker

Der Valentinstag ist der Tag, an dem man zeigen kann, wie sehr man seine Liebsten mag, und was eignet sich dazu besser als eine leckere Käseplatte? In diesem Rezept erklären wir Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie diese köstliche Käseplatte nach einem Rezept von Manon von CourgettiConfetti zubereiten können!

Vorbereitung

- 1: Waschen Sie das Gemüse und das Obst.
- 2: Die Tomaten auf ein Backblech legen und mit etwas Olivenöl und italienischen Kräutern beträufeln. Im Backofen bei 180 Grad einige Minuten backen, bis sie weich werden.
- 3: Schneiden Sie in der Zwischenzeit den Käse in die richtige Größe und schneiden Sie die Erdbeeren in Scheiben. Beim Schneiden des Käses abwechselnd Punkte, Würfel und Scheiben schneiden, um Abwechslung auf die Käseplatte zu bringen.
- 4: Zeit, die Käseplatte fertigzustellen! Beginnen Sie mit den Käsesorten. Dann legst du die Käsedips hin und gibst einen Löffel in jeden Dip. Füge dann das Gemüse und das Obst hinzu. Füllen Sie die leeren Stellen mit Nüssen und Crackern.

Ét voilà: Ihre romantische Käseplatte ist fertig! Diese Käseplatte ist perfekt, um sie am Valentinstag mit Getränken zu servieren.