



## Warme Tapas mit Ziegenkäse



### Zutaten

- 1 brotscheiben
- 4 scheiben Ziegenkäse Henri Willig
- 1 Henri Willig Feigen/Rotwein-Dip
- 1 Henri Willig Ananas-Ingwer-Dip

Probieren Sie unsere warmen Ziegenkäse-Tapas, die einfach und lecker sind. Diese köstlichen Appetithäppchen sind schnell zubereitet und enthalten die perfekte Balance aus Ziegenkäse und süßen Belägen. Geröstetes Brot wird zur Grundlage für Ziegenkäsescheiben, die mit unserem köstlichen Henri Willig Feigen-Rotwein- oder Ananas-Ingwer-Dip belegt werden. Ein kurzer Griff in den Ofen und schon stehen köstliche Tapas auf dem Tisch. Perfekt für ein informelles Abendessen oder einfach als leckerer Snack.

### Vorbereitung

- 1: Schneiden Sie mit einem Probierglas oder einem runden Glas von jeder Brotscheibe zwei Scheiben ab.
- 2: Grillen oder grillen Sie diese, bis sie goldbraun sind.
- 3: Auf jede Runde ein Stück Ziegenkäse mit der Schnittfläche nach oben legen
- 4: Einen großzügigen Löffel Henri Willig Feige/Roter Portwein oder Ananas/Ingwer darauf geben.
- 5: Das Ganze eine Weile bei 200 Grad Celsius in den Ofen schieben, bis der Ziegenkäse leicht zu schmelzen beginnt.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

[henriwillig.com](http://henriwillig.com)

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

## Sind Sie bereit für warme Tapas mit Ziegenkäse?

Genießen Sie die Aromen des Ziegenkäses von Henri Willig in einem warmen und verlockenden Happen. Bestellen Sie jetzt über unseren Webshop und kreieren Sie ein kulinarisches Gericht. Genießen Sie die Tapas und den Spaß!

