



Winterliche Vorspeisenplatte mit geröstetem Gemüse



Zutaten

- 1 Pure Gold by Wiebe Willig
- 1 Pure Perfection by Riet Willig
- 1 Tremendous Truffle by Martin Willig
- 1 Glorious Goat by Henri Willig
- 1 Fabulous Fenugreek by Jacob Willig
- 100 Gramm Henri Willig Käse-Dip Feige Rotwein
- 1 Henri Willig Thymianhonig
- 1 eine Handvoll geröstete Walnüsse
- 1 eine Handvoll Haselnüsse
- 1 eine Handvoll Pekannüsse
- 1 Tüte Henri Willig Bio Piatocchi's
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 1 Traube(n)
- 2 Feigen
- getrocknete Aprikosen nach Geschmack
- getrocknete Cranberries nach Geschmack
- 1 kleine Pastinake
- 0.5 Kürbis
- 2 kleine Rote Bete
- 200 Gramm Rosenkohl
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 Teelöffel Honig
- 3 Rosmarinzweige

Diese winterliche Borrelplanke ist perfekt für ein gemütliches Wochenende oder einen gemeinsamen Moment mit Freunden und Familie. Mit einer Mischung aus cremigen, biologischen Käsesorten wie Pure Gold, Pure Perfection, Tremendous Truffle, Glorious Goat und Fabulous Fenugreek, süßen Toppings wie Feigen- oder Portwein-Dip und Thymianhonig, frischem Winterobst sowie geröstetem Gemüse wie Pastinaken, Kürbis, Rote Bete und Rosenkohl entsteht eine geschmackvolle und farbenfrohe Platte. Das Ergebnis ist ein vielseitiges Snack-Erlebnis, das nicht nur optisch überzeugt, sondern auch zum Teilen einlädt.

Vorbereitung

- 1: Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- 2: Die Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kürbis und Rote Bete in gleichmäßige Würfel schneiden. Rosenkohl halbieren. Achten Sie darauf, dass die Stücke ungefähr gleich groß sind, damit sie gleichmäßig garen.
- 3: In einer großen Schüssel 1–2 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Balsamico, 1 Teelöffel Honig, fein gehackten Rosmarin, Salz und Pfeffer vermengen. Das Gemüse dazugeben und alles gut umrühren, damit es gleichmäßig bedeckt ist.
- 4: Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten — darauf achten, dass die Stücke nicht übereinander liegen. 25–35 Minuten im Ofen rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Fertig, wenn es weich und leicht karamellisiert ist.
- 5: Die Käse auf verschiedene Arten schneiden. Kleine Schalen mit süßen Toppings (Feigendip, Rotwein-Port-Dip, Thymianhonig), Nüssen und eventuell weiteren Dips füllen. Frisches Obst in Stücke schneiden.



- 6: Die Käse gleichmäßig auf der Platte verteilen. Die Schalen mit Toppings platzieren. Geschnittenes Obst und getrocknete Früchte verteilen. Leere Stellen mit Crackern und Nüssen füllen.
- 7: Die gerösteten Gemüse über die Platte verteilen. Eventuell verbleibende Lücken mit zusätzlichen Nüssen oder Crackern auffüllen, sodass die Platte voll und einladend aussieht.
- 8: Die Platte mit einem Käsemesser für jeden Käse auf den Tisch stellen und sofort servieren.

Welche Käsesorten passen gut auf eine Borrelplanke?

Für eine abwechslungsreiche und geschmackvolle Borrelplanke wählen Sie Käsesorten mit unterschiedlichen Texturen und Aromen. Eine köstliche Auswahl ist zum Beispiel: **Pure Gold**, **Pure Perfection**, **Tremendous Truffle**, **Glorious Goat** und **Fabulous Fenugreek** – alle biologisch und von bester Qualität. Kombinieren Sie weiche, cremige Käse mit etwas kräftigerem oder würzigem Geschmack, um Ihre Platte besonders zu machen.

Kann man getrocknete Früchte selbst herstellen?

Machen Sie Ihre Borrelplanke besonders, indem Sie getrocknete Früchte selbst herstellen. Schneiden Sie Äpfel, Birnen, Aprikosen oder Feigen in dünne Scheiben, legen Sie sie auf ein Backblech und trocknen Sie sie langsam im Ofen bei niedriger Temperatur. So erhalten Sie einen schmackhaften, natürlichen Snack, der perfekt zu Käse, Nüssen und Crackern passt.

Tipps für eine winterliche Borrelplanke

- - Schneiden Sie die Käsesorten auf unterschiedliche Weise für einen spielerischen Effekt.
- - Verwenden Sie saisonales Obst für Farbe und Geschmack.
- - Stellen Sie Schälchen für weiche oder flüssige Toppings auf, um Verschütten zu vermeiden.
- - Planen Sie die Platte so, dass alles gut erreichbar ist.

Dieses Rezept wurde erstellt von [@cyninkoken](#)