



Luxus-Käseplatte mit Käse aus der Familie Henri Willig und hausgemachter Birnen-Balsamico-Marmelade



Zutaten

- Glorious Goat von Henri Willig
- Pure Perfection von Riet Willig
- Pure Gold von Wiebe Willig
- Tremendous Truffle door Martin Willig
- Sublime Sheep von Jacob Willig
- Geröstete Walnüsse
- Oliven mit Rosmarin
- Blutorange
- Rosmarin-Meersalz-Cracker
- Dünn geschnittener Apfel
- Kletzenbrot
- 1 Birne
- 3 Esslöffel Balsamico-Essig

Bereidingswijze

Dieses Käsebrett ist der Star der Show!

Vorbereitung:

1. Legen Sie die Feigen und den Balsamico-Dip an einer zentralen Stelle auf Ihr Brett
2. Raspeln Sie schöne Scheiben der verschiedenen Käsesorten der Familie und legen Sie sie schön um den Feigen-Balsamico-Dip herum.
3. Dann die verschiedenen Käsesorten darauf verteilen. Es macht Spaß, sie auf verschiedene Arten zu schneiden, z. B. in Scheiben, Würfel oder diagonale Stücke.
4. Die Cracker und das Kletzenbrot mit den Käsesorten anrichten.
5. Die Blutorange in Scheiben schneiden und zwischen die Käsestücke legen. Machen Sie dasselbe mit den kleinen Apfelstückchen.
6. Verteilen Sie die gerösteten Walnüsse und die Oliven auf Ihrem Brett.

Balsamico-Birnenmarmelade

1. Schälen Sie die Birne und schneiden Sie sie in sehr kleine Würfel.
2. Geben Sie sie mit 2 Esslöffeln Wasser in einen Topf und lassen Sie sie 5-10 Minuten bei



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
Hoogedijk 8, 1145 PM
Katwoude
Niederlande
T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

starker Hitze köcheln. Gutiterrühren! Sie können die Birnenstücke mit dem Löffel ein wenig zerkleinern, so dass ein dickflüssiges Püree entsteht.

3. Im letzten Moment den Balsamico-Essig hinzugeben und eine weitere Minute köcheln lassen.
4. Geben Sie die Balsamico-Birnenkonfitüre mit einem kleinen Löffel in ein kleines Glas und servieren Sie sie zu Ihrer Käseplatte.

Danke an @courgetticonfetti für die schöne Käseplatte und das Rezept für die Marmelade.
