



Bunte Käseplatte zu Ostern



Zutaten

- 1 Henri Willig Lavendelkäse
- 1 Henri Willig grüner Pesto-Käse
- 1 Henri Willig Bio-Jersey-Käse
- 1 Henri Willig extra alter Schafskäse
- 1 Dattel-Balsamico-Dip

Feiern Sie Ostern mit einer festlichen Käseplatte!

Ostern ist die perfekte Zeit, um mit einer farbenfrohen und festlichen Käseplatte zu feiern. Diese Käseplatte kombiniert junge und alte Käsesorten, die zusammen eine köstliche Vielfalt ergeben. Mit rasiertem Lavendelkäse, Tupfen von altem Schafskäse und einer einzigartigen Rose aus Bio-Jersey-Käse ist diese Käseplatte ein echter Blickfang! Bereiten Sie sich auf ein festliches und schmackhaftes Osterfest vor - mit dieser einfachen, aber eindrucksvollen Käseplatte!

Vorbereitung

- 1: Wählen Sie ein schönes Holzbrett oder eine Schale als Unterlage und legen Sie die verschiedenen Käsewürfel, -tupfen oder -scheiben darauf.
- 2: Für die hübsche Blumenform den Bio-Jersey-Käse in sehr dünne Scheiben hobeln. Rollen Sie eine Scheibe zu einer Rose und falten Sie lose Scheiben darum. Legen Sie diese Käseblume in eine kleine Schüssel oder zu den anderen Zutaten auf das Regal. Ein super süßer Effekt!

Tipp: Servieren Sie die Tafel mit frischen Brötchen, Nüssen, Obst und passenden Dips wie [Dattel-Balsamico-Käse-Dip](#). So wird daraus ein komplettes Lunch- oder Getränkebrett!

Sind Sie bereit, Ihre eigene Käseplatte für Ostern zu gestalten?

Mit dieser farbenfrohen Käseplatte wird Ostern zu etwas ganz Besonderem! Genießen Sie den Frühling, Ostern und die Gesellschaft. Vergessen Sie nicht, die Käsesorten auf verschiedene Arten zu schneiden, um einen spielerischen Effekt zu erzielen. Möchten Sie mehr Inspiration? Dann schauen Sie sich auch unsere [Osterhäppchen](#) oder die speziell zusammengestellten [Ostergeschenke](#) an. Frohe Ostern!