



Käseplatte Deluxe mit Mini-Sandwiches



Zutaten

- 200 Gramm Kuhmilchkäse mit Kümmel
- 200 Gramm Bio-Käse aus Jersey-Kuhmilch
- 200 Gramm Henri Willig Bio-Kuhkäse mit Chili
- 45 Gramm Henri Willig Kuhkäse mit Jalapeño
- 45 Milliliter Henri Willig Süßer Jalapeño Käse-Dip
- 45 Milliliter Henri Willig Ananas-Ingwer Käse-Dip
- 45 Milliliter Henri Willig Dattel-Balsamico
- 1 stokbrood
- 1 Gurke
- 500 Gramm Snacktomaten
- 1 Rote Paprika
- 1 Orange Paprika
- 132 Gramm Oliven

Ein luxuriöser Käseplatte ist perfekt, um sie gemeinsam zu genießen – kein Wunder, dass sie so beliebt ist. Ideal für einen Aperitif mit Freunden, einen romantischen Abend mit Wein oder als verfeinerte Vorspeise beim Abendessen. Darüber hinaus ist eine Käseplatte ein echter Hingucker und überraschend einfach selbst zuzubereiten. Einfach in der Zubereitung, großartig im Servieren.

Vorbereitung

- 1: Schneide ein Baguette in dünne Stücke und schneide Scheiben von Henri Willig Koekaas Jalapeño.
- 2: Chili Koekaas met olijven: Snij de Chili kaas in kleine vierkante blokjes. Plaats op elk blokje een olijf en maak vast met een satéprikker. Leg vervolgens de kaaslokjes met olijven neer op de plank.
- 3: Serveer de overige kazen: Snij de Henri Willig Komijn Koekaas in middel dikke plakken. Schaaf vervolgens plakken van de Henri Willig Jersey Koekaas en leg beide kazen sierlijk op de kaasplank.
- 4: Voeg snackgroente toe: Behoud de schil van de komkommer en snij tot lange sticks. Leg vervolgens ook snoeptomaatjes, een gesneden rode en gele paprika op de kaasplank.
- 5: Voeg Kaasdips toe: Open de Ananas-gember, de Dadel-Balsamico en de Sweet Jalapeño Kaasdip en zet tussen de gerechtjes op de kaasplank voor een sierlijk effect.
- 6: Plaats crackers en pico's: Voeg om het helemaal af te maken Henri Willig Pico's toe en Henri Willig Crackers met Pecorino & Truffel toe voor een mooi en feestelijk geheel.

Unser Jalapeño-Käse ist eine limitierte Auflage und daher nicht immer erhältlich.

Aber keine Sorge! Bei Henri Willig haben wir viele andere köstliche Käsesorten, die perfekt zu unseren Mini-Sandwiches passen. Wie wäre es mit dem **Henri Willig Ziegenkäse Extra Alt** für einen kräftigen, reifen Geschmack? Oder dem **Henri Willig Junger Ziegenkäse** für eine milde, cremige Note?

Wussten Sie, dass es besser ist, eine Käseplatte 1 bis 2 Stunden im Voraus vorzubereiten?

Wenn Sie die Käseplatte 1 bis 2 Stunden vorher vorbereiten, kann der Käse Zimmertemperatur annehmen. So kommen die Aromen noch besser zur Geltung!



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Dips und Saucen:** Kombinieren Sie die Käsesorten mit köstlichen Dips von Henri Willig, wie zum Beispiel dem Sweet Jalapeno, dem Pineapple Ginger und dem Date Balsamic Dip.
- **Obst:** Obst auf der Käseplatte schafft Ausgewogenheit: Der frische, süße Kontrast intensiviert die Aromen des Käses.
- **Wein & Bier:** Ein leckeres Getränk darf nicht fehlen. Entscheiden Sie sich für einen köstlichen Chardonnay oder ein besonderes Bier von Henri Willig.

Ob Sie einen gemütlichen Abend zu Hause verbringen oder mit Freunden etwas trinken gehen, eine Käseplatte ist immer eine gute Wahl. Sie ist schnell zubereitet und bietet eine große Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Kombinationen.

Dieses Rezept wurde von [Ellouisa Cooking](#) in Auftrag gegeben.
