



Extra festliche Luxus-Käseplatte



Zutaten

- 1 grünes Pesto" Kuhkäse grünes Pesto
- 1 ziegengold" reifer Ziegenkäse
- 1 'Tremendous truffle by Martin Willig' junger gereifter Trüffelkäse
- 1 Käsedip Ananas-Ingwer
- 1 Nuss-Mix
- cracker
- Frisches Obst
- Rohes Gemüse
- Oliven

Extra festliche Luxus-Käseplatte

Sie suchen nach etwas Besonderem für Ihre nächste Feier? Entscheiden Sie sich für eine besonders festliche Luxus-Käseplatte! Dieses Rezept ist perfekt für Liebhaber von jungem Käse und bietet für jeden etwas. Mit einer Zubereitungszeit von nur 10 Minuten zaubern Sie eine beeindruckende Käseplatte, die Sie garantiert begeistern wird. Genießen Sie die einzigartigen Aromen unseres grünen Pesto-Käses, des reichhaltigen Ziegenkäses Goat Gold" und des unwiderstehlichen Tremendous Truffle by Martin Willig". Ergänzen Sie das Ganze mit unserem Käsedip Ananas-Ingwer, einer Nussmischung und vielem mehr!

Vorbereitung

- 1: Beginnen Sie mit einem großen Brett oder einer Schüssel als Unterlage.
- 2: Schneiden Sie die verschiedenen Käsesorten in Würfel von etwa 1,5 cm
- 3: Platzieren Sie den Käse Green Pesto, den reifen Ziegenkäse Goat Gold und den Trüffelkäse Tremendous Truffle von Martin Willig strategisch im Regal
- 4: Eine Schüssel mit Käsedip Ananas-Ingwer hinzufügen
- 5: Füllen Sie die Lücken mit einer Mischung aus Crackern, frischem Obst, Rohkost und Oliven
- 6: Für den letzten Schliff eine Handvoll Nussmischung hinzufügen
- 7: Servieren Sie die Käseplatte bei Zimmertemperatur, um das beste Geschmackserlebnis zu erhalten



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

Stellen Sie Ihre besonders festliche Käseplatte zusammen

Mit dieser luxuriösen Käseplatte können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen! Experimentieren Sie mit verschiedenen Käsesorten oder fügen Sie einzigartige Beilagen für Ihre persönliche Note hinzu. Weitere inspirierende Variationen und erstklassige Käsesorten finden Sie in unserem Henri Willig Webshop. Viel Spaß!

