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

# Genießen Sie den Frühling mit diesem Käse für Ihre Frühlingskäseplatte

### Zutaten

- 1 Henri Willig Ziegenkäse Lavendel
- 1 Henri Willig Bio Grüner Pesto Käse
- 1 Henri Willig Geräucherter Ziegenkäse
- 1 Henri Willig Sublime Schaf von Jacob Willig Schafskäse
- 1 Henri Willig Scharfer Senf
- 1 Henri Willig Chef's Selection Bruschetta-Dip
- Erdbeeren
- Mandarine
- Radieschen
- Nektarine
- Pistazien
- 3 Eier
- 6 sonnengetrocknete Tomaten
- 12 Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel italienische Kräuter und eine Prise Salz
- 80 Gramm geröstete Paprika
- 80 Gramm Walnüsse
- 0.5 Teelöffel Paprika
- 0.5 Teelöffel Kreuzkümmel
- eine Prise Zimt
- 30 ml Olivenöl
- 20 Gramm Granatapfelkerne
- 1 Rote Beete

Der Frühling liegt in der Luft und das bedeutet: Zeit für eine knallige Frühlingskäseplatte! Genießen Sie eine leckere Auswahl an Käsesorten, perfekt kombiniert mit leichten, süßen und pikanten Akzenten. Ideal für ein Picknick, einen Drink in der Sonne oder als festliches Geschenk.

## Vorbereitung

1: Für die pikanten Käsemuffins: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2: 50 g geräucherten Ziegenkäse reiben und die Hälfte davon beiseite stellen.
3: Die andere Hälfte des Käses mit 4 Eiern, 6 getrockneten Tomaten (gehackt), 10 Oliven (in Scheiben geschnitten), 1 gepressten Knoblauchzehe, 1 Teelöffel italienische Kräuter und einer Prise Salz in einer Schüssel gut vermischen.
4: Eine Muffinform einfetten (für 6 Stück)
5: Den Teig auf diese Weise aufteilen.
6: Den Rest des geriebenen Käses darüber streuen.
7: 20 Minuten in den Ofen schieben.
8: Für die Paprika-Walnuss-Tapenade: 80 g geröstete Paprika, 80 g Walnüsse, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Teelöffel Paprika, 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel, eine Prise Zimt, 30 ml Olivenöl und 20 g Granatapfelkerne im Fleischwolf zu einer Tapenade verarbeiten.
9: Für die Rote-Bete-Ziegenkäse-Creme: 1 Rote Bete und 200 g Ziegenkäse pürieren, bis sie glatt sind.

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

# Wie viel Käse brauche ich pro Person für eine Käseplatte?

Für eine Käseplatte als **Vorspeise** rechnen Sie etwa **100-150 Gramm Käse pro Person**.
Wenn die Käseplatte ein **Hauptgericht oder ein erweitertes Mittag-/Abendessen** ist, rechnen Sie mit **200-250 Gramm pro Person**.

Manon von Courgetticonfetti kreiert gerne Gerichte, die von unseren köstlichen Käsesorten inspiriert sind.