



## Genießen Sie den Frühling mit diesem Käse für Ihre Frühlingskäseplatte



### Zutaten

- 1 Henri Willig Lavendelkäse
- 1 Henri Willig Pesto-Käse
- 1 Henri Willig geräucherter Ziegenkäse
- 1 Henri Willig Erhabenes Schaf von Jacob Willig
- 1 Scharfer Senf
- 1 Gebratener Tomatendip nach Wahl des Küchenchefs
- Erdbeeren
- Oliven
- Mandarin
- Radieschen
- Nektarine
- Pistazien
- 3 eier
- 6 sonnengetrocknete Tomaten
- 12 oliven
- 2 knoblauchzehen
- 1 esslöffel italienische Kräuter & 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
- 200 gramm Ziegenkäse

### Vorbereitung

#### Popping Spring Käseplatte

Die schönste Zeit des Jahres. Manon von @courgetticonfetti hat eine weitere schöne, farbenfrohe Frühlingskäseplatte.

#### **Die Käsesorten, die Sie auf der Platte sehen:**

- Lavendelkäse
- Grüner Pesto-Käse
- Geräucherter Ziegenkäse
- Erlesener alter Schafskäse

Sie hat auch 3 einfache Rezepte gemacht und das Regal mit Dingen gefüllt, die man direkt darauf stellen kann. Unglaublich einfach, aber es sieht toll aus!

#### **Die zusätzlichen Dinge auf dem Regal:**

- Scharfer Senf



- Auswahl des Chefkochs Gebratener Tomatendip
- Erdbeeren
- Oliven
- Mandarinen
- Radieschen
- Nektarine
- Pistazien

**Die 3 einfachen Rezepte:**

**- Eiermuffins mit geräuchertem Ziegenkäse**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 50 g geräucherten Ziegenkäse reiben und die Hälfte davon beiseite stellen. 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. Ein Muffinblech (für 6 Stück) einfetten und den Teig darin verteilen. Den Rest des geriebenen Käses darüber streuen. Für 20 Minuten in den Ofen schieben.

**- Muhammara**

Mischen Sie 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, um eine Tapenade herzustellen.

**- Ziegenkäse mit Roter Bete**

1 Rote Bete und 200 g Ziegenkäse pürieren, bis sie glatt sind.

Diese Farbexplosion auf dem Tisch präsentieren und genießen!

---