



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

Zubereitungsmethode Frühlingskäseplatte

Der Frühling liegt in der Luft und das bedeutet: Zeit für eine knallige Frühlingskäseplatte! Manon von @courgetticonfetti hat wieder einmal gezaubert und eine farbenfrohe, leckere Käseplatte kreiert, die die schöne Jahreszeit perfekt widerspiegelt. Auf dieser Platte glänzen unter anderem Lavendelkäse, grüner Pesto-Käse, geräucherter Ziegenkäse und sublimer gereifter Schafskäse. Aber das ist noch nicht alles: Manon hat auch 3 einfache Rezepte hinzugefügt und die Platte großzügig mit leckeren Beilagen bestückt. Kurzum, eine Käseplatte, die gut aussieht und noch besser schmeckt!

Vorbereitung

- 1: 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.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

- 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: 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 in Ihrem Zerkleinerer, um eine Tapenade herzustellen.
- 9: 1 Rote Bete und 200 g Ziegenkäse pürieren, bis sie glatt sind.

Mit einer Frühlingskäseplatte geht es los!

Diese bunte Käseplatte ist ein Fest für die Sinne. Mit einer Auswahl an köstlichen Käsesorten, Dips und Beilagen bringt Manon den Frühling auf Ihren Teller. Genießen Sie die Geschmacksexplosion und die Einfachheit der 3 Rezepte. Bringen Sie diese bunte Explosion auf den Tisch und lassen Sie sich von den Frühlingsaromen überraschen!