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

Halloween-Käseplatte: ein schaurig-schönes Festmahl

Zutaten

- 1 Henri Willig Ziegenkäse Lavendel
- 1 Henri Willig Biskuitkäse mit Kürbis
- 1 Biskuitkäse Italienische Kräuter
- 1 Dutch Red Blue cheese (holländischer Blauschimmelkäse mit orangefarbener Milch)
- 1 Henri Willig Junger Ziegenkäse mit Kräutern und Knoblauch
- 1 Henri Willig Bio-Biskuitkäse mit Trüffel
- 1 Henri Willig Schafskäse jung
- 1 Henri Willig Käsedip Tripel Bier
- 1 Henri Willig Fuji Mix
- 1 Henri Willig Chef's Selection Tomatentapenade
- 1 Henri Willig Käsedip Dattel-Balsamico
- getrocknete Pflaumen
- frisch gegrillte Wurst
- Geisterspäne

Vervollständigen Sie Ihr Halloween mit dieser gruseligen Käseplatte! Genießen Sie eine Auswahl an würzigen und cremigen Käsesorten, die mit Halloween-Zutaten wie Geisterchips kombiniert werden.

Vorbereitung

1. Schneiden Sie die verschiedenen Käsesorten in unterschiedliche Formen. Für den Kürbiskäse haben wir Würfel geschnitten und auch eine Kürbisausstechform verwendet.
2. Die anderen Käsesorten in Streifen, Punkte, Würfel und eventuell in Scheiben schneiden. Schneiden Sie auch die Pflaumen.
3. Verteilen Sie die verschiedenen Käsesorten auf der Käseplatte. Nüsse und Pflaumen zwischen die Käsesorten streuen.
4. Schneiden Sie die Grillwurst in Scheiben und legen Sie sie ebenfalls zwischen die Käsescheiben.
5. Füllen Sie die leeren Stellen mit Geisterchips. Füge die Dips hinzu und dein Brett ist fertig!

Der Kürbiskäse ist eine limitierte Auflage und daher nicht immer in unserem Webshop erhältlich. Ersetzen Sie den Kürbiskäse durch den köstlichen roten Pesto-Käse, der einen herrlich würzigen Geschmack hat.

Wie bewahre ich eine Käseplatte am besten auf?

Sie können den Käse am besten aufbewahren, indem Sie:

- **Aufbewahrung im Kühlschrank:** Legen Sie den Käse in den Kühlschrank, aber nicht in den Gefrierschrank. Käse verliert beim Einfrieren seinen Geschmack und seine Konsistenz. Legen Sie ihn an einen kühlen Ort im Kühlschrank, z. B. in eine Schublade oder auf ein Regal.
- **Wickeln Sie den Käse in Pergament- oder Käsepapier ein:** Wickeln Sie jeden Käse einzeln in Pergament- oder spezielles Käsepapier ein. Dies verhindert das Austrocknen des Käses und hilft, den Geruch der verschiedenen Käsesorten zu isolieren.
- **Luftdicht verpacken:** Verwenden Sie für bereits geschnittenen Käse einen luftdichten Behälter oder Plastikbeutel, um ihn frisch zu halten.
- **Weichkäse getrennt von Hartkäse lagern: Weichkäse**wie Brie oder Camembert sollte getrennt von Hartkäse wie Cheddar oder Gouda gelagert werden, da sie einen unterschiedlichen Feuchtigkeits- und Geruchsgehalt aufweisen.