



Käsedessert von Henri Willig



Zutaten

- 1 Gouda jung
- 1 Ziegenkäse gereift
- 1 Gouda alt
- 1 Schafskäse jung
- 1 Ziegenkäse extra alt
- Dünnes Toastbrot
- 1 Dattel-Basamico-Dip oder Apfeldicksaft
- Walnüsse und Haselnüsse

Vorbereitung

Eine Käseplatte zum Dessert, aber mit holländischem Käse!

Ein super einfaches Rezept. Schneiden Sie die verschiedenen Käsesorten in schöne Scheiben oder Streifen und legen Sie sie auf den Teller. Wichtig ist die Reihenfolge der Käsesorten. Beginne mit mild und schließe mit den stärksten Käsesorten ab.

Auf diesen Tellern ist die Reihenfolge wie folgt:

- Junger Gouda, ein weicher, cremiger Biskuitkäse
- Junger Schafskäse, ebenfalls weich, aber mit dem besonderen delikaten Geschmack der Schafsmilch
- Gereifter Ziegenkäse, reichhaltig und voll im Geschmack. Ausgezeichnet als bester Ziegenhartkäse der Welt
- Alter Kuhmilchkäse, ein herrlich pikanter Kuhmilchkäse
- Extra alter Ziegenkäse, ein sehr tiefgründiger und geschmacksintensiver, bröckeliger Ziegenkäse.

Legen Sie diese Scheiben oder Streifen ordentlich nebeneinander auf den Teller und geben Sie einen Löffel des Dips oder Sirups auf den Teller.

Legen Sie auch ein paar Cracker und eine Handvoll Nüsse dazu. Diese isst man z. B. zwischen den Käsesorten. Sie können die Geschmacksknospen neutralisieren, so dass Sie jede Käsesorte schmecken gut schmeckt.

Und das war's! Kurz gesagt, ein super einfaches Dessert, aber trotzdem sehr lecker und schmackhaft.