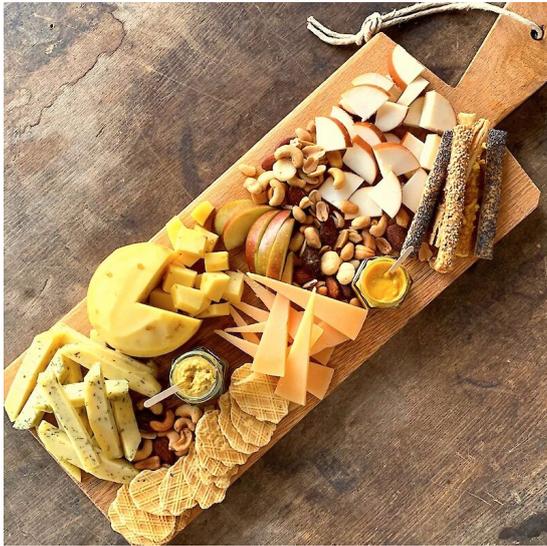




Die perfekte Käseplatte: für jeden etwas



Zutaten

- 1 Junger Kuhmilchkäse Kräuterknoblauch
- 1 Junger Kuhmilchkäse Bockshornklee
- 1 Alter Schafskäse
- 1 Geräucherter Ziegenkäse
- 1 Geräucherte Nussmischung
- 1 Schwarzer Pfeffer & Meersalzcracker
- 1 Bio-Käsesalze
- Apple in Segmenten
- 1 Traditioneller Senf
- 1 Pfefferminzsenf

Anleitung für die Zubereitung der perfekten Käseplatte

Sie suchen nach dem Geheimnis der perfekten Käseplatte? Suchen Sie nicht weiter! Mit unserer Käseplatte "für jeden etwas" schaffen Sie ein unvergessliches Trinkerlebnis. Von jungem bis altem Käse, von geräuchertem Käse bis hin zu besonderen Variationen mit Kräutern und Bockshornklee - auf dieser Platte ist alles dabei. Ideal für einen gemütlichen Abend mit Freunden oder der Familie. Denn sagen Sie es selbst, wer liebt nicht eine gut zusammengestellte Käseplatte?

Vorbereitung

- 1: Schneiden Sie den Käse in verschiedene Formen. Hier haben wir Streifen, Würfel, Punkte und Keile gewählt.
- 2: Der Kräuter-Knoblauch-Käse wird in Streifen geschnitten. Das geht am besten, wenn Sie den Käse zuerst halbieren. Dann in Scheiben schneiden und aus diesen Scheiben die Streifen machen.
- 3: Wir schneiden den Bockshornklee-Käse in Würfel. Hier haben wir ein Stück herausgeschnitten, zwischen das du die Würfel legen kannst. Und wenn du keine Würfel mehr hast, kannst du natürlich einfach ein weiteres Stück abschneiden!
- 4: Sie können den alten Schafskäse an der Seite entlang schneiden. Da das Käsestück von einem größeren Laib abgeschnitten wird, erhalten Sie auf diese Weise diese schönen langen Käsestücke.
- 5: Geräucherter Ziegenkäse ist zylindrisch, und wenn man ihn der Länge nach schneidet und dann die Hälften noch einmal durchschneidet, erhält man lange Streifen, die man dann in kleinere Keile schneiden kann.
- 6: Verteilen Sie den Käse auf Ihrem Brett und belegen Sie es mit den Crackern, Nüssen und Käsesalzen. Dieses Brett hat auch Apfelssegmente und wir haben 2 leckere Senfsorten gewählt, die gut zum Käse passen. Das Brett ist fertig, Zeit zum Genießen!

Sind Sie bereit, Ihre eigene perfekte Käseplatte zu gestalten?

Stellen Sie Ihre eigene perfekte Käseplatte her, fertig zum Genießen! Mit dieser Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Texturen werden Sie garantiert beeindrucken. Jetzt müssen Sie nur noch Ihre Gäste einladen, sich entspannen



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

und die köstlichen Kombinationen genießen. Guten Appetit und auf einen unterhaltsamen Abend!
