



Köstliche Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten von Henri Willig



Zutaten

- 1 Kuhkäse extra alt - ein kräftiger alter Kuhkäse.
- 1 Goat young - ein junger Ziegenkäse, weich im Geschmack.
- 1 Pures Gold - ein gereifter Kuhmilchkäse, speziell ausgewählt von Wiebe Willig.
- 1 Kuhkäse Rotpesto - ein junger Kuhkäse mit Rotpesto.
- 1 Käsedip Feigen Roter Portwein
- 1 Kletzen-Toast

Vorbereitung

Leckere Käseplatte mit verschiedenen Henri Willig Käsesorten und Obst, schöne Abwechslung.

Zubereitung:

- Mit einem Käsehobel dünne Scheiben des reifen Kuhmilchkäses hobeln und schön verteilt auf das Brett legen.
- Legen Sie dann die übrigen Käsesorten ebenfalls auf das Brett und verteilen Sie sie an verschiedenen Stellen.

Es macht Spaß, die Käselaike auf verschiedene Arten zu schneiden. Denken Sie z. B. an Streifen, Würfel, Scheiben.

- Legen Sie die Toastbrotstücke auf das Brett.
- Legen Sie den Dip auf das Brett
- Schneiden Sie die Orange in Scheiben und legen Sie sie zwischen die Käsestücke. Machen Sie dasselbe mit den Apfelstücken.

Das Endergebnis ist eine abwechslungsreiche Käseplatte als Snack oder mit Getränken

Vielen Dank an @_foodplaces_ für die Fotos von dieser leckeren Käseplatte!