



Ein leckeres und luxuriöses Osterfrühstück ganz einfach selbst zubereiten



Zutaten

- 1 Henri Willig Kokosnuss-Käse
- 1 Henri Willig Bockshornklee-Käse
- 2 2 Teelöffel Henri Willig Honig-Senf
- 2 2 Teelöffel Henri Willig Chefs Selection Käsedip Gebratene Tomate
- 2 2 Bake-off-Croissants
- 2 2 Kaiserbrötchen
- 2 2 Eier
- 2 2 Scheiben Parmaschinken
- Ingwer-(Orangen-)Marmelade
- Eine Handvoll Walnüsse
- 130 130 Gramm fettarmer Hüttenkäse
- 1 1 Esslöffel Honig
- 2 2 Teelöffel Pesto
- 1 1 Teelöffel Essig

Zubereitungsmethode Luxus-Osterfrühstück

Beginnen Sie Ihren Ostertag mit einem köstlichen Osterfrühstück. Unser Rezept für ein luxuriöses Osterfrühstück kombiniert die Würze von jungem Käse mit der Süße von Ingwermarmelade - perfekt für einen festlichen Morgen. Mit einfachen Schritten und köstlichen Zutaten, darunter unser spezieller Käse, zaubern Sie im Handumdrehen ein köstliches Osterfrühstück. Lassen Sie sich inspirieren und kreieren Sie Ihr eigenes luxuriöses Osterfrühstück!

Vorbereitung

- 1: Backen Sie die Bake-off-Croissants nach der Anleitung auf der Packung.
- 2: Die Walnüsse in einer trockenen Bratpfanne rösten. Die Hitze ausschalten und den Honig hinzufügen. Gut umrühren und dann abkühlen lassen.
- 3: Die Croissants mit einigen Scheiben Henri-Willig-Kokoskäse, der Ingwermarmelade (Orange) und den karamellisierten Walnüssen belegen.
- 4: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 5: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 6: Den oberen Teil der Kaiserbrötchen abschneiden und die Brötchen mit einem Löffel aushöhlen.
- 7: Die Innenseiten der Sandwiches mit dem Henri Willig Chefs Selection Cheese Dip Roasted Tomato bestreichen und mit dem Parmaschinken belegen.
- 8: Ein Ei in die Vertiefung schlagen und den Bockshornkleekäse von Henri Willig darüber reiben.
- 9: Die Brötchen im Ofen 20 bis 25 Minuten backen, bis sie gar sind. Die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Brötchen nicht zu braun werden.
- 10: Den Bockshornkleekäse von Henri Willig in kleine Würfel schneiden.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

- 11: Den fettarmen Hüttenkäse, Henri Willig Honigsenf, Pesto und Essig verrühren.
12: Den Käse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Luxus-Osterfrühstück zuzubereiten?

Mit diesem Luxus-Osterfrühstück sorgen Sie für einen unvergesslichen Ostermorgen. Von den duftenden Croissants bis zum reichhaltigen Käse-Pesto-Salat trägt jedes Gericht zu einem schmackhaften und festlichen Morgen bei. Überraschen Sie sich und Ihre Lieben mit einem selbstgemachten, luxuriösen Osterfrühstück. Frohe Ostern!