



## 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

### Vorbereitung

Ein Osterfrühstück ist nur mit Henri Willig Käse wirklich komplett. Deshalb haben wir unser Lieblings-Osterfrühstück mit Croissants, belegten Brötchen und Pestosalat für Sie aufgeschrieben.

#### **Croissants mit Ingwerkonfitüre und karamellisierten Walnüssen**

1. Backen Sie die Bake-off-Croissants nach der Anleitung auf der Packung.
2. Die Walnüsse in einer trockenen Pfanne rösten. Den Herd ausschalten und den Honig hinzufügen. Gut umrühren und dann abkühlen lassen.
3. Die Croissants mit einigen Scheiben Henri-Willig-Kokoskäse, der Ingwer-(Orangen-)Marmelade und den karamellisierten Walnüssen belegen.

#### **Gefüllte Croissants mit Ei**

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Schneiden Sie die Oberseite der Kaiserbrötchen ab und höhlen Sie die Brötchen mit einem Löffel aus.
3. Die Innenseite der Brötchen mit dem Henri Willig Chefs Selection Käsedip Gebratene Tomate bestreichen und mit dem Parmaschinken belegen.
4. Ein Ei in die Vertiefung schlagen und den Henri Willig Bockshornkleekäse darüber reiben.
5. Die Brötchen 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, bis sie gar sind. In den letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Brötchen nicht zu braun werden.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

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

### **Käse-Pesto-Salat**

1. Den Bockshornklee-Käse von Henri Willig in kleine Würfel schneiden.
  2. Fettarmen Hüttenkäse, Henri Willig Honigsenf, Pesto und Essig verrühren.
  3. Den Käse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-