



Croissant mit Feigen und Schafskäse



Zutaten

- 4 frisch gebackene Croissants
- 16 scheiben Schafskäse Henri Willig
- 100 milliliter Henri Willig Feige roter Portwein Dip
- 4 stücke von reifen Feigen
- 12 zweige Affillakresse

Zubereitungsart Croissant mit Feigen

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit diesem einfachen und schmackhaften Rezept für Croissants mit Schafskäse und Feigen. Ein perfektes Gleichgewicht zwischen dem reichen Geschmack des extra alten Schafskäses von Henri Willig und der Süße reifer Feigen, abgerundet mit unserem einzigartigen Feigen-Rotwein-Dip. Diese Kombination schafft ein wahres Geschmackserlebnis, ideal für ein luxuriöses Frühstück oder als raffinierter Snack. Folgen Sie unserem einfachen Verfahren, um im Handumdrehen etwas Besonderes auf den Tisch zu zaubern. Ein ebenso einfaches wie eindrucksvolles Rezept mit hochwertigen Zutaten von Henri Willig.

Vorbereitung

- 1: Frische Feigen in Spalten schneiden
- 2: Croissants waagrecht aufschneiden und mit Feigen-Rotwein-Dip bestreichen.
- 3: Schafskäsescheiben großzügig auf den Croissants verteilen und mit Feigen-Rotwein-Dip überziehen.
- 4: Frische Feigensegmente auf dem Dip verteilen
- 5: Mit Affila Kresse und der Hälfte des Croissants garnieren.

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Feigen-Käse-Croissant zu machen?

Mit diesen Croissants schaffen Sie mühelos einen Moment des puren Genusses. Weitere inspirierende Rezepte und Qualitätsprodukte finden Sie in unserem Henri Willig Webshop. Genießen Sie die Einfachheit und Eleganz in jedem Bissen!