



Ostern Getränketafel



Zutaten

- 1 Kombination aus 4 Käsesorten (Gouda, Paprika, Kräuter+Knoblauch, Kümmel)
- 1 Kochkäse-Dips (Dattel-Balsamico, Feige-Rotwein, Ananas-Ingwer & Aprikose-Ras el Hanout)
- 1 Käsewaffeln Gartenkräuter Knoblauch
- 1 Feigenbrot
- Weintrauben und/oder anderes Obst/Rohgemüse
- Essbare Stiefmütterchen
- Salami

So bereiten Sie ein Oster-Cocktailbrett zu

Dieses Ostern machen wir es uns besonders gemütlich mit einer köstlichen Käse-Cocktailplatte, die Sie im Handumdrehen auf den Tisch stellen können! Nicht ein Osterei, sondern ein KÄSE-Ei ist das Prunkstück Ihres Osterbrunchs oder Ihrer Osterdrinks. Mit verschiedenen Käsesorten, unterschiedlichen Formen, knusprigen Crackern, leckerem Baguette und köstlichen Dips wird es ein Fest für die Geschmacksnerven. Dazu noch ein paar selbstgemachte Blätterteigstangen, saftige Weintrauben und eine dekorative Salamirose, und schon haben Sie eine bunte Ostertafel, die allen schmeckt. Die Osterfreude kann beginnen!

Vorbereitung

- 1: Achte darauf, dass du verschiedene Käsesorten verwendest, dann hast du viel Abwechslung! Schneide ihn in verschiedene Formen wie Punkte, Stangen und aufgerollte Scheiben. So erhältst du ein spielerisches Ganzes.
- 2: Man kann es auch gut mit Crackern, Baguette, selbstgemachten Blätterteigstangen, Weintrauben und leckeren Dips servieren. Zum Abschluss die Salamirose und einige essbare Veilchen.

Viel Spaß mit der Oster-Getränkeplatte!

Danke an @borrelenbites Marcella für das Teilen dieser köstlichen und schönen Käseplatte. Machen Sie Ostern zu einer gemütlichen und leckeren Angelegenheit mit dieser österlichen Getränkeplatte. Genießen Sie die Gemütlichkeit und die köstlichen Aromen mit Freunden und Familie. Frohe Ostern!