



## 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

## Eine leckere Oster-Getränkeplatte zum Teilen

Ostern ist die Zeit des Beisammenseins, der knackigen und manchmal sonnigen Frühlingstage und der Tische, die mit den leckersten Snacks und Getränken gefüllt sind! Wir haben uns eine lustige Abwandlung der traditionellen Ostereier ausgedacht, nämlich... ein KÄSEEI! Das Käse-Ei ist das Prunkstück Ihres Osterbrunchs oder Ihrer Osterdrinks. Wir kombinieren handwerklich hergestellte Käsesorten, saisonale Produkte und köstliche Dips, um eine köstliche Tafel auf den Tisch zu bringen. 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: Schneiden Sie den Käse in verschiedene Formen und beginnen Sie mit dem Bau des Käse-Eis. Dazu legen Sie die Käsestücke und -scheiben in überlappenden Schichten in eine ovale Form, so dass das Ganze wie ein Osterei aussieht.
- 2: Belegen Sie das Brett mit Crackern, selbstgemachten Blätterteigstangen, Weintrauben und/oder anderem Obst, Käse-Waffeln usw.
- 3: Für den letzten Schliff können Sie eine Rose aus Salami machen, indem Sie die Scheiben umeinander falten. Fügen Sie zum Schluss einige essbare Stiefmütterchen hinzu, um eine schöne, bunte Tafel zu erhalten!

Tipp: Achte darauf, dass du verschiedene Käsesorten verwendest, dann hast du viel Abwechslung! Schneiden Sie ihn in verschiedene Formen wie Punkte, Stangen und aufgerollte Scheiben. So erhalten Sie ein spielerisches Ganzes.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

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

## 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!

---