



Pikante Käseplatte



Zutaten

- 1 Henri Willig Chilikäse
- 1 Henri Willig Grüner Pesto-Käse
- 1 Henri Willig Geräucherter Biskuitkäse mit Jalapeño
- 1 Henri Willig Ziegenkäse mit Trüffel
- 1 Käsedip nach Wahl des Küchenchefs Jalapeño
- 50 gr. Serrano-Schinken
- 1 Baguette
- 80 gr. kernlose weiße Weintrauben
- 80 gr. Honigtomaten (andere kleine Tomaten sind auch möglich)
- 1 Glas Taggia-Oliven
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheibe Blätterteig
- 1 Handvoll Walnüsse
- Ein Esslöffel Sesamsamen
- Erdnussöl

Zubereitung der pikanten Käseplatte

Lust auf etwas Herzhaftes mit einer pikanten Note? Dann versuchen Sie doch einmal, selbst eine köstliche pikante Käseplatte zuzubereiten. Wir zeigen Ihnen, wie Sie eine eindrucksvolle und pikante Käseplatte kreieren. Bereiten Sie sich auf eine Geschmacksexplosion vor und überraschen Sie Ihre Gäste mit dieser einzigartigen Komposition aus Aromen und Texturen.

Vorbereitung

- 1: Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden.
- 2: 3 Esslöffel Erdnussöl mit der geriebenen Knoblauchzehe vermischen, etwas Salz hinzufügen.
- 3: Die Baguettescheiben damit bestreichen und im Ofen knusprig backen. Nehmen Sie etwa 6 Minuten pro Seite unter dem Grill an. Es kann auch bei 200 Grad Heißluft gemacht werden. Aber vorsichtig sein, da sie schnell verbrennen können.
- 4: In der Zwischenzeit den Käse in Streifen und Würfel schneiden und die Käseplatte hübsch anrichten.
- 5: Nehmen Sie eine Scheibe Serrano-Schinken und eine Scheibe Ziegenkäse mit Trüffel und legen Sie diese auf das Sandwich.
- 6: Einen Teil des roten Chilikäses reiben
- 7: 10 Taggia-Oliven fein hacken und untermischen.
- 8: Die Blätterteigscheiben in 4 gleich große Stränge schneiden.
- 9: Die Käse-Oliven-Mischung darüber streuen und mit Sesam bestreuen.
- 10: Bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten im Ofen backen.
- 11: Mit den Tomaten, Weintrauben und den restlichen Oliven garnieren



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

Sind Sie bereit, Ihre eigene pikante Käseplatte zu machen?

Eine pikante Käseplatte ist der ideale Snack für besondere Momente oder einfach nur, um sich selbst zu verwöhnen. Genießen Sie die reichhaltigen Aromen und überraschenden Kombinationen. Genießen Sie!

