



Sinterklaas-Käseplatte



Zutaten

- 1 Gouda Naturkäse
- 10 Roter Pesto-Käse
- 1 Geräucherter Ziegenkäse
- 1 packung schwarzer Pfeffer & Meersalzcracker
- 1 Früchtebrot
- 1 Pestomix
- 1 glas mit Feigen-Rotwein-Dip
- 1 ein Glas Feigensenf
- Rohes Gemüse/Obst/Oliven nach Belieben

Sinterklaas-Käseplatte: die originelle Delikatesse für die Ankunft von Sinterklaas

Machen Sie Ihre Sinterklaas-Feier dieses Jahr zu etwas ganz Besonderem mit unserer originellen Sinterklaas-Käseplatte! In nur 15 Minuten können Sie eine köstliche und festliche Käseplatte auf den Tisch stellen, ideal für 5 Personen. Mit einer spielerischen Kombination aus jungem Käse, geräuchertem Käse und verschiedenen köstlichen Dips wird diese Käseplatte bei der Ankunft von Sinterklaas sicher gut ankommen. Fügen Sie einen Hauch von Festlichkeit mit Streuseln und Spekulatius für ein echtes Sinterklaas-Feeling hinzu!

Vorbereitung

- 1: Nehmen Sie ein schönes Brett und legen Sie die verschiedenen Käsesorten darauf.
- 2: Legen Sie den Käse in S-Form auf das Brett. Wir haben hier goldgelben Jersey-Käse für den Buchstaben verwendet.
- 3: Die Dips zwischen den Käsesorten anrichten und die Nüsse auf dem Brett verteilen
- 4: Ergänzen Sie die Tafel mit einigen Toasts oder Crackern und Feigen- oder Früchtebrot.
- 5: Fügen Sie rohes Gemüse wie z. B. Karotten hinzu. Wählen Sie vor allem Ihre eigenen Lieblingsgerichte!
- 6: Streuen Sie leckere Streusel für ein echtes Nikolaus-Feeling und vergessen Sie die Spekulatius nicht.
- 7: Vergewissern Sie sich, dass der Käse vor dem Servieren auf dem Brett Zimmertemperatur hat

Sind Sie bereit für Ihre Sinterklaas-Käseplatte?

Wenn Sie Ihre Sinterklaas-Käseplatte auf spielerische Weise variieren möchten, können Sie verschiedene Käsesorten oder einzigartige Dips verwenden. Experimentieren Sie und kreieren Sie jedes Jahr eine neue überraschende Kreation! Weitere Tipps und köstliche Käsevariationen finden Sie in unserem Henri Willig-Webshop, wo Sie einfach und schnell Käse bestellen können!