



Extra festliche Luxus-Käseplatte



Zutaten

- 1 grünes Pesto" Kuhkäse grünes Pesto
- 1 ziegengold" reifer Ziegenkäse
- 1 'Tremendous truffle by Martin Willig' junger gereifter Trüffelpkäse
- 1 Käsedip Ananas-Ingwer
- 1 Nuss-Mix
- cracker
- Frisches Obst
- Rohes Gemüse
- Oliven

Vorbereitung

Kreieren Sie mit den Käsesorten von Henri Willig eine festliche, luxuriöse Getränkekarte!

Die folgenden Käsesorten wurden für diese Käseplatte verwendet:

Grünes Pesto - junger Kuhkäse mit grünem Pesto, Ziegengold - reifer Ziegenkäse, Tremendous truffle - junger reifer Kuhkäse mit Trüffel.

Der Ziegenkäse ist hier auf einem Lockenwickler platziert, mit dem man schöne Käseblumen" herstellen kann. Der Ananas-Ingwer-Dip ist eine ideale Kombination mit diesem Käse. Das grüne Pesto und der Trüffelpkäse können in Tupfen und Streifen geschnitten werden. Füllen Sie das Brett mit den Käsesorten und wechseln Sie es mit frischem Obst und rohem Gemüse ab. Denken Sie zum Beispiel an Äpfel, Weintrauben, Karotten und Gurken. Zum Schluss fügen Sie frische Nüsse, Oliven und Cracker hinzu.

Das Ergebnis ist eine schöne und schmackhafte Getränkeplatte!