



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

Vorbereitung

Kein Osterei, sondern ein CHEESE-Ei!

Achtung Käseliebhaber, dieses Ostern stellen Sie beim Osterbrunch oder Osterdrink ein echtes Käse-Ei auf den Tisch! Sieht gemütlich aus, ist super lecker und einfach zu machen.

Achte darauf, dass du verschiedene Käsesorten verwendest, so hast du viel Abwechslung! Schneiden Sie ihn in verschiedene Formen wie Punkte, Stangen und aufgerollte Scheiben. Auf diese Weise erhält man ein spielerisches Ganzes. Außerdem ist es schön, Cracker dazu zu servieren, zum Beispiel Baguette, & selbstgemachte Blätterteigstangen, einige Weintrauben und leckere Dips dazu servieren. Abgerundet wird das Ganze durch die Salamiroten und einige essbare Veilchen.

Auf dieser Tafel:

Paprika-Käse

Gouda-Käse

Kräuterknoblauch-Käse

Kreuzkümmel-Käse

Feigenbrot

Käse-Waffeln Gartenkräuter-Knoblauch

4 verschiedene Käsedips

Salami

Weintrauben

Blätterteigstangen

(französisches) Brot



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

Vielen Dank für das Teilen dieser köstlichen und schönen Tafel @borrelsenbites Marcella!

