



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

Vorbereitung

Eine leckere würzige Käseplatte!

- Schneiden Sie das Baguette in sehr dünne Scheiben. 3 Esslöffel Erdnussöl mit der geriebenen Knoblauchzehe vermischen, etwas Salz hinzufügen. Die Baguettescheiben damit bestreichen und im Ofen knusprig backen. Nehmen Sie etwa 6 Minuten pro Seite unter dem Grill. Man kann sie auch bei 200 Grad Heißluft machen. Aber vorsichtig sein, denn sie schnell verbrennen können.
- In der Zwischenzeit den Käse in Streifen und Würfel schneiden und die Käseplatte hübsch vorbereiten.
- Nehmen Sie eine Scheibe Serranoschinken und eine Scheibe Ziegenkäse mit Trüffel und legen Sie diese auf das Sandwich.
- Einen Teil des roten Chilikäses reiben, 10 Taggia-Oliven hacken und alles zusammen mischen.
- Schneiden Sie die Blätterteigscheiben in 4 gleich große Stränge.
- Die Käse-Oliven-Mischung darauf verteilen und mit den Sesamkörnern bestreuen.
- Bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten im Backofen backen.
- mit den Tomaten, Weintrauben und den restlichen Oliven garnieren

Und genießen Sie diesen köstlichen Snack, eine pikante Käseplatte!

Evelien von @gezelligerecepten, vielen Dank für diese schöne und vor allem leckere Käseplatte!