



Luxus-Käseplatte mit Käsesorten der Familie Henri Willig und hausgemachter Birnen-Balsamico-Konfitüre



Zutaten

- 1 Glorreiche Ziege von Henri Willig
- 1 Pure Perfektion von Riet Willig
- 1 Reines Gold von Wiebe Willig
- 1 Der große Trüffel von Martin Willig
- 1 Erhabene Schafe von Jacob Willig
- Geröstete Walnüsse
- Oliven mit Rosmarin
- Blutorange
- Rosmarin-Meersalz-Cracker
- Dünn geschnittener Apfel
- 1 Kletzenbrood
- 2 birne
- 6 esslöffel Balsamico-Essig

Vorbereitung

Diese Käseplatte ist der Star des Abends!

Art der Zubereitung:

1. Legen Sie den Feigen-Balsamico-Dip in der Mitte des Brettes aus
2. Schneiden Sie schöne Scheiben von den verschiedenen Käsesorten der Familie und legen Sie sie schön um den Feigen-Balsamico-Dip herum.
3. Legen Sie dann die verschiedenen Käsesorten rundherum an. Es macht Spaß, sie auf verschiedene Arten zu schneiden, z. B. in Scheiben, Würfel oder schräg.
4. Die Cracker und das Kletzenbrot zu den Käsesorten legen
5. Schneide die Blutorange in Scheiben und lege sie zwischen die Käsestücke. Das Gleiche gilt für die kleinen Apfelstücke.
6. Streuen Sie die gerösteten Walnüsse und Oliven über das Brett

Kochrezept ?

1. Schälen Sie die Birne und schneiden Sie sie in sehr kleine Würfel.
2. Geben Sie sie mit 2 Esslöffeln Wasser in einen Topf und kochen Sie sie 5-10 Minuten bei starker Hitze. Dabei immer wieder gut umrühren! Sie können die Birnenstücke mit dem Löffel



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

ein wenig zerkleinern, so dass ein dickflüssiges Püree entsteht.

3. In der letzten Minute den Balsamico-Essig hinzufügen und noch 1 Minute köcheln lassen.
4. Die Balsamico-Birnenmarmelade mit einem kleinen Löffel in ein kleines Glas geben und zu Ihrer Käseplatte servieren

Vielen Dank an @courgetticonfetti für das schöne Brett und das Rezept für die Marmelade.