



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

Vorbereitung

Machen Sie aus dem Nikolausfest ein Fest mit einer Gourmet-Käseplatte! Eine perfekte Käseplatte für Jung und Alt.

Zum Thema Sinterklaas haben wir einen Sinterklaas-Käsebrief gemacht, aber als Getränkebrett, und hier ist, wie man es macht:

1. Nehmen Sie ein schönes Brett und legen Sie die verschiedenen Käsesorten darauf.
2. Lege den Käse in S-Form auf das Brett. Wir haben den schönen gelben Gouda&käse für den Buchstaben.
3. Platzieren Sie die Dips zwischen den Käsen und verteilen Sie die Nüsse auf dem Brett.
4. Ergänzen Sie das Brett mit einigen Toasts oder Crackern und Feigen- oder Früchtebrot.
5. Fügen Sie einige rohe Gemüsesorten wie z. B. Karotten hinzu. Wählen Sie vor allem Ihre eigenen Favoriten!
6. Streuen Sie zwischendurch ein paar schöne Streusel für das echte Nikolausgefühl und vergessen Sie die Spekulatius nicht.
7. Achten Sie darauf, dass die Käsesorten vor dem Servieren Zimmertemperatur haben.