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

# Halloween-Käseplatte: ein schaurig-schönes Festmahl

### Zutaten

- 1 Ziegenkäse Lavendel
- 1 Kürbis-Käsekuchen
- 1 Biskuitkäse italienische Kräuter
- 1 Dutch Red Blue (holländischer Blauschimmelkäse mit orangefarbener Molkerei)
- 1 Ziegenkäse, Kräuter und Knoblauch
- 1 Bio-Trüffelkäse
- 1 Schafskäse jung
- Getrocknete Pflaumen
- 1 Pikante Nussmischung
- 1 Käsedip mit dreifachem Bier
- 1 Käsedip nach Wahl des Küchenchefs Gebratene Tomate
- 1 Käsedip Dattel-Balsamico
- Frische Grillwurst
- Geister-Chips

## Vorbereitung

Halloween ist eine Party, also ist diese Planke auch eine Party!

Vorbereitung:

Schneiden Sie die verschiedenen Käsesorten in unterschiedliche Formen.

Für den Kürbiskäse haben wir Würfel geschnitten und auch eine Kürbisausstechform verwendet.

Die anderen Käsesorten in Streifen, Punkte, Würfel und eventuell in Scheiben schneiden. Schneiden Schneiden Sie auch die Pflaumen.

Legen Sie die verschiedenen Käsesorten verteilt auf die Käseplatte. Zwischen die Käsen die Nüsse und Pflaumen. Schneiden Sie die gegrillte Wurst in Scheiben und legen Sie diese ebenfalls zwischen die Käsesorten. Füllen Sie die leeren Stellen mit Geisterchips auf. Fügen Sie die Dips hinzu und Ihre Tafel ist fertig!

Für dieses Brett haben wir kleine Kürbisse und Papierfledermäuse und Spinnen zur Dekoration verwendet. So kannst du das Regal so gemütlich oder gruselig gestalten, wie du willst!