Rezept

Wirsing mit Trauben und Ziegenkäse

Ein Rezept von Wirsing mit Trauben und Ziegenkäse, am 29.04.2024

Zutaten

- **400 g** Wirsing
- **120 g** Walnusskerne
- Pfeffer
- **300 g** blaue kernlose Weintrauben
- **300 g** Ziegenweichkäserolle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Wirsing putzen und in 20 kurze schmale Spalten teilen. Spalten jeweils mit Zahnstochern stabilisieren und kurz waschen. In einem Dämpfeinsatz über kochendem Wasser in 8-10 Min. weich dämpfen.

2. Die Weintrauben waschen, abzupfen und abtrocknen, nach Belieben halbieren. Die Walnusskerne grob hacken. Ziegenkäse in ca. 20 Scheiben schneiden. Alles auf Tellern oder in Schälchen anrichten.

3. Das Raclettegerät vorheizen. Je 1 Wirsingspalte, 3 Weintrauben und 1 Scheibe Käse in ein Pfännchen legen und überbacken, bis der Käse schön geschmolzen ist. 1 EL gehackte Walnüsse darüber streuen, alles pfeffern und noch 1-2 Min. weiterbacken.