

Rezept

Fruchtiger Salat mit gebackenem Käse

Ein Rezept von Fruchtiger Salat mit gebackenem Käse, am 11.06.2026

Zutaten

4 frische Feigen	150 g blaue Weintrauben
1/4 Bund Basilikum	1 EL Walnusskerne
1 EL Zitronensaft	1 1/2 EL neutrales Öl
1 EL Walnussöl	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer
4 Scheiben Ziegenkäserolle (je etwa 1 cm dick und 60 g schwer)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen waschen und die Stielansätze abschneiden. Nur schälen, wenn die Schale sehr dick ist. Feigen in Würfel schneiden. Die Trauben waschen, abzupfen und halbieren. Die Kerne mit der Messerspitze herauslösen. Basilikumblättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Walnüsse in kleine Stücke brechen.
2. Zitronensaft mit 1 EL neutralem Öl und dem Walnussöl verrühren, mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Basilikum unter die Trauben und Feigen mengen.
3. Den Backofengrill anheizen. Die Ziegenkäsescheiben nebeneinander in eine ofenfeste Form legen und mit dem übrigen Öl bestreichen. Mit etwa 10 cm Abstand unter die heißen Grillschlangen schieben und 4-5 Min. grillen, bis sie leicht gebräunt sind.
4. Feigen-Trauben-Salat auf Tellern verteilen und mit je 2 Käsescheiben belegen. Mit Walnüssen bestreuen und servieren.