

Rezept

Käse-Trauben-Salat

Ein Rezept von Käse-Trauben-Salat, am 28.06.2026

Zutaten

50 g Weißbrot in dünnen Scheiben	3 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel	2-3 EL Aceto balsamico bianco
Salz	Pfeffer
1 TL gehackter frischer Thymian	150 g kernlose, blaue Trauben
200 g Chaumes (französischer Weichkäse)	4-5 Stängel Petersilie
2 EL Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne gut erhitzen und die Würfel darin rundum knusprig braun braten. Auf einen Teller geben. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze braten, jedoch nicht braun werden lassen. Essig, ½ TL Salz, Pfeffer und Thymian unterrühren, in eine Schüssel geben.
2. Die Trauben waschen und halbieren. Vom Käse die Rotschmiere mit einem glatten Messer abschaben. Käse in ½ cm dicke Scheiben und diese in 2 cm lange Streifen schneiden, mit den Croûtons in die Schüssel geben. Petersilienblätter waschen, fein hacken, ebenso die Nüsse, alles in die Schüssel geben und vorsichtig mischen. Den Salat kurz ziehen lassen und mit Salz und Essig abschmecken.