

Rezept

Käsesalat mit Gouda, Trauben und Walnüssen

Ein Rezept von Käsesalat mit Gouda, Trauben und Walnüssen, am 28.06.2026

Zutaten

400 g mittelalter Gouda	150 g Staudensellerie
200 g kleine kernlose blaue Trauben	100 g Walnusskerne
2 EL Dijon-Senf	3 EL Apfelbalsamessig (ersatzweise Aceto balsamico)
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
5 EL Walnussöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal, 46 g F, 22 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Den Goudakäse entrinden und in ca. 1 ½ cm große Würfel schneiden. Den Staudensellerie putzen und entfädeln. Sellerie waschen und quer in sehr dünne Scheibchen schneiden.

2. Die Trauben von den Stielen zupfen, waschen und quer halbieren oder dritteln. Die Walnusskerne grob hacken.

3. Dijonsenf mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Walnussöl unterschlagen. Käse, Sellerie, Trauben und die Hälfte der Nüsse mit dem Dressing mischen. Die restlichen Nüsse darüberstreuen.