

Rezept

Käsesalat mit Trauben und Nüssen

Ein Rezept von Käsesalat mit Trauben und Nüssen, am 26.04.2024

Zutaten

150 g Appenzeller (20 % Fett i.Tr.)	150 g Staudensellerie
100 g blaue Weintrauben	Salz
Pfeffer	1/2 TL mittelscharfer Senf
1 EL Weißweinessig	1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Walnussöl	1 EL Walnusskerne
einige Salatblätter für die Garnitur, z. B. Eichblattsalat	1 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Käse ohne Rinde in feine Streifen schneiden. Den Staudensellerie waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Die Trauben waschen, trockentupfen, halbieren und entkernen. Käse, Sellerie und Trauben in eine Schüssel geben.
2. Salz, Pfeffer, Senf, Essig und Öl zu einer Salatsauce verquirlen. Die Sauce über die Käse-Sellerie-Trauben-Mischung gießen und die Zutaten behutsam mischen. Zugedeckt 10 Min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
3. Inzwischen die Walnüsse grob hacken. Die Salatblätter waschen, trockenschleudern und auf zwei Tellern verteilen. Die Petersilie unter den Käsesalat mischen. Salat auf den Blättern anrichten und mit den Walnüssen bestreut servieren.