

Rezept

Trauben-Walnuss-Salat mit Ziegenkäse-Crostini

Ein Rezept von Trauben-Walnuss-Salat mit Ziegenkäse-Crostini, am 10.06.2026

Zutaten

2 EL Honig		Salz
	Pfeffer	Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone
4 EL Traubenkernöl		je 150 g grüne und blaue Trauben
30 g Walnusskerne		100 g Blattsalate
1/2 Bund Schnittlauch		8 Scheiben Baguettebrot
100 g Ziegenfrischkäse		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Honig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale mit dem Traubenkernöl in einer Schüssel verquirlen. Weintrauben waschen und je nach Größe halbieren. Eventuell vorhandene Kerne entfernen. Walnusskerne grob zerkleinern und mit den Trauben zum Dressing geben.
2. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und locker unter das Dressing mischen.
3. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Baguettescheiben unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldbraun rösten. Die Brotscheiben großzügig mit Ziegenfrischkäse bestreichen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und zum Weintraubensalat servieren.