

Rezept

# Ziegenkäse in Walnuss-Honig-Kruste

Ein Rezept von Ziegenkäse in Walnuss-Honig-Kruste, am 07.06.2023

## Zutaten

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1 Ei                       | 2 EL brauner Zucker    |
| 1 EL Honig                 | 70 g gehackte Walnüsse |
| 2 Ziegenkäsetaler (à 150g) |                        |

### Außerdem

- |            |           |
|------------|-----------|
| Backpapier | Bindfäden |
|------------|-----------|

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 429 kcal, 34 g F, 15 g EW, 13 g KH

## Zubereitung

1. Lege die Bindfäden in etwas Wasser.

---

2. Verquirle das Ei in einem tiefen Teller.

---

3. Vermische die gehackten Nüsse auf einem zweiten Suppenteller mit Zucker und Honig.

---

4. Wende die Käse erst im Ei und dann paniere sie mit der Nussmischung. Ruhig schon auf dem Backpapier und schön andrücken.

---

5. Wickle das Backpapier zu einem Bonbon und binde es rechts und links mit der Kordel zu.

---

6. Nun wird der Käse bei ca. 170 Grad indirekter Hitze (also am besten am Rand) 15-20 Minuten gegrillt . Falls du keinen schließbaren Grill benutzt, wende die Päckchen nach der halben Zeit.