

Kochen

Michael Wühle

Donnerstag, den 03.09.2020

Käsesalat mit Trauben und gerösteten Walnüssen

Für 3 bis 4 Personen

Zutaten:

500g Bergkäse
 (z.B. Vorarlberger, 6 Monate gereift)
 300 g blaue, kernlose Tafeltrauben
 100g Walnüsse
 50g Frühlingszwiebeln
 eine Hand voll Krause-Petersilie

Für das Dressing:

6 EL Walnussöl
 4 EL Tafelessig
 4 EL Wasser
 2 EL Blütenhonig
 1 TL Salz
 1 TL schwarzer Pfeffer
 2 TL Zucker



Zubereitung:

1. **Für den Käsesalat** den Bergkäse in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Tafeltrauben waschen, halbieren und zum Bergkäse geben. Frühlingszwiebeln waschen und ganz fein schneiden. Krause-Petersilie klein hacken und mit den Frühlingszwiebeln in die Schüssel hinzu geben.
2. Die Walnüsse grob zerkleinern, in einer Pfanne (ohne Öl) kurz anrösten und zu den anderen Zutaten untermischen.
3. **Für das Dressing** Walnussöl, Tafelessig, Wasser, Blütenhonig, Salz, Pfeffer und Zucker in einer separaten Schüssel kräftig verrühren und unter den Salat heben.