

Allgäuer Käsesalat mit Trauben und Walnüssen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fruchtig, frisch, „schmackig“

Zutaten

- 400 g Emmentaler
- 250 g blaue Trauben
- 75 g Walnusskerne, leicht geröstet
- 2 El Walnussöl
- 2 El gute Mayonnaise
- 4 El geschlagen Sahne
- 2 El Apfelessig
- 1 Prise Salz, gemahlener Chili und Zucker
- 1 El Schnittlauchröllchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Walnusskerne ohne Fett in einer kleinen Stielpfanne goldgelb anrösten. Den Käse zunächst in Scheiben, dann in 2 cm große Blättchen schneiden. Die Trauben waschen, halbieren und entkernen.

Schritt2

Mit dem Käse mischen, etwas gemahlener Chili, 1 Prise Zucker und den Apfelessig dazu geben, mengen.

Schritt3

Zunächst die Mayonnaise und das Walnussöl verrühren und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt4

Die Walnusskerne unterheben und etwas frischen Schnittlauch obenauf geben.

Rezeptart: Allgäuer Rezepte, Salatrezepte **Tags:** allgäu, frisch, fruchtig, käse, trauben, walnüsse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/allgaeuer-kaesesalat-mit-trauben-und-walnuessen/>