



# Fruchtiger Käsesalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der fruchtig, pikant leckere Party Salat, schnell und einfach gemacht

## Zutaten

- Je 150 g blaue und grüne Weintrauben, halbiert
- 250 g Staudensellerie in dünnen Scheiben
- 250 g Gruyère-Käse (geht auch mit altem Gouda)
- 2 Orangen
- 3 El Sherry Essig
- 3 El Crème fraîche
- 5 El Nussöl
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 50 g gebräunte Haselnusskerne
- 1 Bund Brunnenkresse

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Trauben waschen, halbieren und entkernen. Den Staudensellerie putzen, in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 2 min. blanchieren, abkühlen - abtropfen lassen.

### Schritt3

Den Käse in dünne, ca. 3 cm lange Stifte schneiden.

#### **Schritt4**

Die Orangen schälen und die einzelnen Fruchtsegmente heraus schneiden, den Saft auffangen.

#### **Schritt5**

Die Walnüsse grob hacken, in der Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

#### **Schritt6**

Der Dressing:

#### **Schritt7**

6 El Orangensaft, 3 El Essig, 3 El Crème fraîche, das Öl, etwas Salz, Pfeffer, Cayenne und einige Spritzer Worcestershire Sauce verrühren. Über den Salat geben, mischen, etwas 1 Std. durchziehen lassen, nachschmecken.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Auf der Kresse dekorativ anrichten und mit Nüssen bestreut servieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** käse, sellerie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtiger-kaesesalat/>