

## Gebratener Manouri-Käse mit Trauben und Walnuss





Zubereitungszeit 25min





## Zutaten

für 4 Portionen

Thymian, frisch	5 g
Weintrauben, dunkel	100 g
Weintrauben, hell	100 g
Manouri-Käse	4 St.
Öl	1 EL
Walnusskerne	100 g
Salz	
Butter	1 EL
Honig	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Küchenpapier

- 1. Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen streifen. Weintrauben waschen und halbieren. Manouri abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
- 2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Walnüsse mit etwas Salz unter Schwenken ca. 2 Min. goldbraun rösten. Walnüsse leicht abkühlen lassen und grob hacken. In einer Schüssel mit Thymian und Trauben vermengen.
- 3. Pfanne erneut mit Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Manouri darin auf jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun anbraten.
- 4. Manouri auf Tellern anrichten, Walnüsse, Trauben, Thymian darübergeben, mit Honig beträufeln und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1239 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	122 g