



# Gebratener Manouri-Käse mit Trauben und Walnuss

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🍲 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## 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, Küchenkrepp

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 darübergerben, 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