




Käse-Trauben-Salat mit Walnüssen



 Zeit gesamt
15min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Weintrauben, rot	200 g
Weintrauben, hell	200 g
Salat-Mix	200 g
Gouda, mittelalt am Stück	100 g
Sellerie	0.25 St.
Walnüsse	4 EL
Olivenöl	4 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Senf	1 TL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, Sieb

1. Trauben waschen und halbieren. Salat waschen und abtropfen lassen. Käse entrinden und würfeln. Sellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne Walnüsse auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. goldbraun anrösten und grob hacken.
3. In einer Schüssel Olivenöl mit Balsamicoessig, Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit dem Dressing vermengen. Käse-Trauben-Salat mit Walnüssen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt frisches [Stockbrot](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	302 kcal		
Kohlenhydrate	25 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	10 g	Fette	19 g