



Käse-Trauben-Salat mit Walnüssen

Zeit gesamt
15minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

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

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
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	19 g