



# 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