

WEINEMPFEHLUNG:  
*halbtrockener Riesling*

## TRAUBEN-WALNUSS-SALAT MIT ZIEGENKÄSE-CROSTINI

### ZUTATEN

Rezept für 4 Portionen

2 EL Honig  
Salz, Pfeffer aus der Gewürzmühle  
Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone  
4 EL Traubenkernöl  
je 150 g blaue und weiße Trauben  
50 g Walnusskerne  
100 g feine Blattsalate  
1/2 Bund Schnittlauch  
8 Scheiben Baguettebrot  
100 g Ziegenfrischkäse  
20 g Puderzucker

### SO WIRD ES GEMACHT:

*Honig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale mit dem Traubenkernöl in einer Schüssel verrühren. Weintrauben waschen und je nach Größe halbieren. Eventuell vorhandene Kerne entfernen. Walnusskerne grob zerkleinern. In einer Pfanne mit dem Puderzucker karamellisieren. Mit den Trauben zum Dressing geben. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Locker unter das Dressing heben. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Baguettescheiben unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldbraun rösten. Die Brotscheiben großzügig mit Ziegenfrischkäse bestreichen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und zum Weintraubensalat servieren.*

Präsentiert von:

**walch**  
KÜCHENKÜNSTLER  
EVENTS CATERING CONSULTING

ECC Walch | Stefan Walch  
Event Catering Consulting  
www.kuechenkuenstler-walch.de  
stefan@kuechenkuenstler-walch.de

**Bio**  
Spitzenköche

Bio Zertifiziert 2012:  
DE-ÖKO 006



## Alle Rezepte auf [www.weinmesse-rlp.de](http://www.weinmesse-rlp.de)

Eine Initiative des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz