

Traubensalat mit Camembert

Erinnert Ihr Euch noch an den guten alten Käseigel? Der war in den 70er/80er Jahren ganz schön angesagt und durfte auf keinem Buffet fehlen. Die Erinnerung an Käseigel auf Geburtstagsbuffets in unserer Kindheit hat uns dann zu diesem Traubensalat mit Camembert Rezept inspiriert. Die Süße der Trauben mit der sahnigen Note des Camemberts sind einfach unschlagbar. Der Traubensalat wird ganz puristisch mit einem Apfelessig und Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Probiert das Rezept unbedingt einmal aus, Ihr werdet begeistert sein.

Der Traubensalat könnt Ihr hervorragend als Vorspeise auf Stück Brot, als [Rhein Hessen Bruschetta](#), servieren. Wenn Ihr ihn in kleine Gläser füllt macht sich der Traubensalat mit Camembert auch sehr gut auf einem Buffet, zum Beispiel beim Grillen, oder Brunchen.

Für 4 Portionen:

- 350g Trauben
- 1 Frühlingszwiebel
- 100g junger Camembert
- 1 Esslöffel Traubenkernöl (es geht aber auch ein anderes Öl)
- 1 Esslöffel Apfelessig
- Pfeffer/ Salz
- Frische Kräuter (z.B. Thymian, Petersilie) optional

Zuerst wascht und viertelt Ihr die Trauben für den Traubensalat mit Camembert. Im nächsten Schritt schneidet Ihr die Frühlingszwiebel in ganz feine Ringe. Den Camembert schneidet Ihr in feine Würfelchen. Der Käse darf nicht zu reif sein, da Ihr ihn sonst nicht in Stückchen schneiden könnt und er Euch eventuell auf dem Schneidbrett "davonläuft". Jetzt gebt Ihr die Trauben in eine Schüssel

und vermischt sie vorsichtig mit den klein geschnittenen Frühlingszwiebeln, dem Öl, dem Apfelessig und dem Camembert. Jetzt schmeckt Ihr den Traubensalat mit Camembert noch mit Pfeffer und Salz ab. Optional könnt Ihr noch frische Kräuter nach Eurem Geschmack dazu geben.

Unser Tipp für Euch:

Probiert doch auch einmal die anderen rheinhessischen Spezialitäten wie den cremigen [Spundekäs](#), den raffinierten [Winzerburger](#), die einfachen [Winzerfrikadellen](#), das selbstgemachte [Liebstöckel Pesto](#), den gebackenen [Kirschenplotzer- Kirschenmichel](#), die leckeren [Flammkuchen Brezeln](#), den traditionellen [Kochkäse](#), die leichte [Spargelquiche](#), die [Hausmacher Leberknödel](#), oder den winterlichen [Wirsingtopf](#).







schnellmalgekocht
kochen, grillen,
backen





schnellmalgekocht

kochen, grillen,
backen

