Trauben-Walnuss-Salat

Der Trauben-Walnuss-Salat schmeckt zum Frühstück, im Büro, beim Picknick oder einfach mal als Snack für zwischendurch. Ein Rezept, das den Spätsommer oder die Herbstzeit versüßt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

500 Gläser	Weintrauben (kernlos, grün und blau)
Nach Belieben	Frischkäse (ca. 150-180 g)
Nach Belieben	Sauerrahm (ca. 150-180 g)
Nach Belieben	Zucker (oder andere Süßungsmittel)
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
1 Tr.	Vanillepaste
Nach Belieben	Walnüsse (ca. 50-75 g)

Zubereitung

1. Für den **Trauben-Walnuss-Salat** zuerst die Trauben von den Stängeln zupfen, waschen und über einem Sieb gründlich abtropfen lassen.

2. Jetzt nach Belieben den Frischkäse mit dem Sauerrahm 1:1 vermengen. Heißt, wenn man ca. 150 g Frischkäse nimmt, sollte man ca. 150 g Sauerrahm verwenden. So kann man selbst bestimmen, wie cremig der Salat letztendlich werden soll. Danach die Creme mit einem Spritzer Zitronensaft, etwas Zucker oder anderen Süßungsmitteln und einem Tropfen Vanillepaste abschmecken.

3. Nun die Walnüsse grob zerhacken.

4. Letztendlich die Trauben mit den Walnüssen zur Creme geben und vorsichtig unterheben.

Tipp

Den Trauben-Walnuss-Salat vor dem Servieren mit halbierten Trauben und ganzen Walnusshälften dekorieren.