



# Ofenkäse mit gebackenen Trauben

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Weintrauben, dunkel	500 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Thymian, frisch	5 g
Olivenöl	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Camembert	2 St.
Walnusskerne	2 EL
Honig	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Pfanne, große Auflaufform

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. In einer Auflaufform Trauben, Zwiebeln und Thymian mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Käse zwischen die Trauben setzen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
3. Währenddessen eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Walnüsse darin ca. 3 Min. rösten.
4. Ofenkäse mit gebackenen Trauben und Zwiebeln auf einen Teller setzen. Walnüsse darauf verteilen und mit etwas Honig beträufeln.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt frisches Baguette.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	467 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	29 g