



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 |