



„Alles in Butter“ vom 06.03.2021



„*Munster mit Honig und Walnüssen*“

von Helmut Gote

R e z e p t

ZUTATEN FÜR 1 PERSON:

- 1 Scheibe (ca. 1 cm dick) Gereifter Munster
- 10 halbierte Weintrauben
- 5 grob gehackte Walnusskerne
- 1 EL Honig
- Griechischer Joghurt
- Honig

ZUBEREITUNG:

- ➔ Die Käsescheibe auf einen Dessertteller legen und in den auf 50 Grad vorgeheizten Backofen stellen, bis der Käse gerade anfängt zu laufen; das dauert nicht länger als 5 Minuten. Honig in einem kleinen Topf leicht erwärmen, damit er besser fließt.
- ➔ Zum Servieren die Trauben neben den lauwarmen Käse häufeln, mit den gehackten Walnüssen bestreuen und mit einem Teelöffel dünne Honiglinien über den Käse ziehen. Sofort mit etwas Roggenbrot servieren.