



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 24.04.2021

WDR 5

„Munster mit Weintrauben und Walnüssen“

von Helmut Gote

WDR 5

ZUTATEN:

- 250 g französischer Munsterkäse (jung)
- 20 weiße Weintrauben
- 20 Walnüsse
- Trüffelhonig

ZUBEREITUNG:

- Die Weintrauben halbieren und falls nötig entkernen. Die Walnüsse auf einem Backblech im Backofen bei 50 Grad etwa 30 Minuten lang rösten.
- Den Munster in etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und bei 50 Grad im Backofen ganz leicht zerlaufen lassen, das dauert etwa 10 Minuten.
- Alles auf Tellern anrichten, und über jede Scheibe Munster einen Teelöffel Trüffelhonig träufeln. Sofort servieren.

- Das Gleiche funktioniert auch mit Camembert und mit Birnen, die man allerdings vorher ungeschält und entkernt in Scheiben geschnitten hat und kurz mit etwas Zucker in Butter andünstet.