

BOHNEN-TRAUBEN-SALAT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE

Bio-Zutaten:

1/2 kleine Zwiebel
250g weiße Bohnen (vorgekocht, aus der Dose)
1 Handvoll rote Weintrauben
6 Walnusskerne
1 Stück Lieblings-Blauschimmelkäse
2-3 EL Apfelessig
2 EL Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung (Dauer ca. 10 Minuten):

1. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Die Bohnen abgießen und abspülen. Die Weintrauben waschen und halbieren.
2. Den Blauschimmelkäse in kleine Stückchen schneiden und die Walnusskerne in der Hand zerkrümeln. Beides zu den Bohnen und Weintrauben geben.
3. Den Salat mit Apfelessig und Kürbiskernöl anmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Salatsaison herbstlich ausklingen lassen.