

# Gebackene Balsamico-Trauben auf Meerrettich-Frischkäse



Salzig, süß, herb, leicht pikant... Dieses Apéro-Gericht ist super simpel in der Zubereitung und strotzt nur so vor Aromen. Richtig spannend wird die Konsistenz, wenn man knusprige Crackers oder gegrilltes Brot zum Dippen serviert. Letztere Variante eignet sich übrigens gut, um nicht mehr allzu frisches Brot zu verwerten.

- 400 g rote und weisse Trauben, wenn möglich kernlos
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 TL getrockneter Thymian
- 20 g Baumnüsse, grob gehackt
- 200 g Frischkäse Nature
- 200 g Frischkäse Meerrettich
- ½ TL Muskatnusspulver
- Etwas grobes Salz
- Etwas schwarzer Pfeffer zum Garnieren
- Etwas frischer Thymian zum Garnieren, optional

1. Trauben vom Stiel ziehen, falls sie Kerne haben, entkernen, in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl, Balsamico und Thymian vermischen.  
Im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 25 Minuten bei 250 Grad --30 Minuten backen, bis die Schalen zu platzen beginnen.
2. In der Zwischenzeit Baumnüsse ohne Fett in der Bratpfanne rösten, bis sie Farbe annehmen und duften, beiseitestellen.
3. Trauben aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Die beiden Frischkäse mit Muskatnusspulver verrühren. Auf eine Servierplatte streichen und mit den Trauben belegen.
5. Mit den gerösteten Nüssen bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Optional mit frischem Thymian garnieren und mit Crackers oder Brot servieren.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 15 Minuten** (inkl. Backen und Auskühlen)