



## **Gebratener Belevi-Ziegenkäse mit Trauben**

### **Zutatenliste für 4 Portionen**

400 g fester Ziegenfrischkäse oder geraucher Ziegenkäse, 400 g Trauben halbiert, 1 EL CasaLuna-Feigenblütensirup, Scheiben Baguette oder Ciabatta , 4 EL CasaLuna Olivenöl, ein Bund Rucola 50 g Walnüsse gehackt

### **Zubereitung**

Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden u. erhitzten Öl von beiden Seiten hellbraun braten. Auf die (leicht getoasteten) Brotscheiben legen, pfeffern, mit dem Feigenblütensirup beträufeln. Trauben im heißen Öl schwenken, auf den Broten anrichten u. mit den Nüssen bestreuen. Auf einem Rucola-Bett anrichten und servieren.