

... > Zubereitungsarten > Snacks und kleine Gerichte

# Weintrauben-Schafskäse-Salat



ganz einfacher Salat, der super lecker schmeckt

★★★★☆ **4.29** (12 Bewertungen)

 **7** Kommentare

 20 Min.  simpel  04.08.2013  636 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

2



Portionen

250 g Weintrauben, kernlose rote

250 g Weintrauben, kernlose, weiße

250 g Schafskäse

Olivenöl, gutes

Pfeffer

Salz

Oregano

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
636	21,31 g	42,82 g	39,19 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Weintrauben waschen und halbieren und das Ganze in eine Schüssel geben. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und zu den Weintrauben geben. Das Ganze leicht salzen, pfeffern und Oregano nach Geschmack dazu geben.

Einen guten Schuss Olivenöl dazu geben und alles vorsichtig unterheben. Den Salat gut durchziehen lassen und gekühlt servieren.

Dazu schmeckt ein knuspriges Weißbrot, Baguette oder Ciabatta. Den Salat könnte ich mir aber auch als Beilage zu griechischen Hackbällchen/ Frikadellen vorstellen.

Ich mache ihn meist für Feiern und mache dann entsprechend mehr.

Man kann den Salat auch nur mit weißen oder mit nur roten Weintrauben zubereiten.

## Rezept von

hookahey

**Weitere Rezepte von hookahey**

**Mehr >**

---

---

**Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

16.06.2019 18:07

Sinoline

Sooooo lecker

## Antworten

---

29.07.2018 21:20

Fhtante

Der Salat ist köstlich. Habe noch Pistazien Kerne (geröstet und gesalzen) hinzugefügt.

## Antworten

---

27.05.2017 08:32

haferflöckle

ach so: und ein Schuss weißer Balsamico-Essig tut dem Salat auch sehr gut :-)

## Antworten

---

27.05.2017 08:29

haferflöckle

Tootal lecker. Allerdings sollte man mit Salz und Pfeffer nicht so sehr sparen ;-). Habe frischen Oregano und Liebstöckel verwendet - Top! Wurde sofort ins Kochbuch übernommen.

## Antworten

---

29.01.2016 19:32

Schokoschnute30

Hallo, ich wollte nur mal sagen das dieses Rezept der absolute Knaller ist

## Antworten

---

17.11.2014 07:29

Valeria\_1

Super Sommer Salat!!! Bin durch zufall auf dieses Rezept gestoßen, weil wir zu

viele Weintrauben hatten und nicht wussten was wir damit Anfangen sollen. Am Anfang war ich echt skeptisch, aber was hatte ich schon zu verlieren. Hab es bis heute nicht bereut. Im Sommer ist es echt ein Traum...

**Antworten**

---

15.02.2014 19:38

Ostfriesin1

Hallo hookahey,

ungewöhnlich, aber extrem lecker !!! Habe lediglich eine Tasse Basilikumblättchen feingezupft und unmittelbar vor dem Servieren untergehoben (wir lieben Basilikum...).

Dieses leckere Rezept ist bereits (nicht nur !) für die nächste Feier gespeichert !!!

5\*\*\*\*\* Sterne und LG aus HH von

Molly

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

**Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[bubespitzle rezepte](#), [gemüsecurry rezepte](#), [hackbaten rezepte](#), [hechtkloschen rezepte](#),  
[heidelbeertorte rezepte](#), [lachsrollchen rezepte](#), [rinderherzen rezepte](#), [sahnekuchen rezepte](#),  
[schpfnudeln rezepte](#), [steinbeisserfilet rezepte](#)