

Ziegenkäse in Walnusskruste

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Crottin de Chauvignol
1 Stück/e	Ei
70 g	gehackte Walnüsse
60 g	brauner Zucker



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Backpapier, Kordel in

Wasser gelegt

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Das Ei mit 1 EL Wasser leicht verkloppen. Die Walnüsse mit dem braunen Zucker mischen. Den Käse zunächst im Ei und anschließend in der Nussmischung wenden, mit dem Backpapier kleine Päckchen machen und mit der Kordel an beiden Seiten zubinden. 2. Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten (160-180 °C). Käsepäckchen auflegen und etwa 10 Minuten grillen.