Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Überbackene Trauben mit Käseschaum

Vorspeise Vegetarisch

Zubereitung

Trauben waschen, entstielen, halbieren und bei Bedarf entkernen. Legen Sie die Trauben eine Stunde lang in Sherry ein. Während Sie den Backofengrill vorheizen, füllen Sie die Trauben in feuerfeste Förmchen. Für die Ei-Käse-Creme: Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Eigelb und Maizena flaumig rühren und unter den Eischnee heben. Dann geben Sie die Ei-Käse-Creme auf die Trauben. Grillen Sie jetzt die Mischung aus Trauben und Ei-Käse-Creme 5-10 Minuten, bis der Käseschaum leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren mit Sherry beträufeln.
Tipp: Wir empfehlen den Käseschaum mit gehackten und gerösteten Nüssen zu bestreuen.

Zutaten

- 250 g Helle Trauben
- 250 g dunkle Trauben
- 2 Eier
- Salz
- 2 EL Maizena
- 300 g Frischkäse
- Sherry