



# GEBACKENER FETA MIT NUSSKRUSTE, FENCHELSALAT UND MARINIERTEN TRAUBEN



Für 4 Personen

## FÜR DIE TRAUBEN:

100 g rote Weintrauben  
1 EL Olivenöl  
1 EL weißer Balsamico  
½ EL Ahornsirup  
3 Zweige Thymian

## FÜR DEN FETA:

30 g Pistazienkerne  
40 g gemahlene Haselnüsse  
3 EL Panko-Semmelbrösel  
1 Ei (Größe L)  
4 EL Mehl  
300 g Feta (2 Stück à 150 g)  
Salz, Pfeffer  
1 EL Olivenöl

## FÜR DEN SALAT:

½ Fenchelknolle  
100 g gemischter Salat (z.B. Pflücksalat, Rucola, Feldsalat)  
2 EL Olivenöl  
2 EL weißer Balsamico  
½ TL milder Senf  
½ TL Ahornsirup  
Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Thermogrillen vorheizen. Die Trauben waschen und halbieren. In einer kleinen Auflaufform mit Öl, Balsamico und Ahornsirup vermengen. Thymianzweige zugeben.

Die Pistazienkerne hacken. Mit den Haselnüssen und den Panko-Bröseln mischen und auf einem Teller verteilen. Das Ei in einen tiefen Teller geben, mit einer Gabel verquirlen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Fetastücke halbieren. Von allen Seiten in Mehl wenden. Erst in der Ei-, danach in der Nuss-Brösel-Mischung wenden, sodass alle Seiten gut bedeckt sind. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas Öl beträufeln. Zusammen mit den Trauben im Backofen (Einschubhöhe 3) bei geringer Dampfzugabe etwa 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Den Fenchel putzen und den Strunk keilförmig ausschneiden. Fenchelgrün beiseitelegen. Den Fenchel in feine Scheiben hobeln und mit dem gewaschenen Salat in eine Schüssel geben. Öl, Balsamico, Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen und über den Salat geben. Alles gut durchmischen.

Den Salat auf Tellern anrichten, mit Feta belegen. Trauben samt Marinade darauf verteilen. Mit etwas Fenchelgrün garnieren.