

## Ziegenkäse in Walnusskruste



- 1 Ei
- 1 EL Wasser
- 60 g brauner Zucker
- 70 g gehackte Walnüsse
- 4 Stück Crottin de Chauvignol

1. Das Ei mit 1 EL Wasser leicht verkloppen.  
Die gehackten Walnüsse mit dem braunen Zucker mischen. Den Käse zunächst im Ei und anschließend in der Nussmischung wenden.  
Diesen sodann auf das Backpapier geben, 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.