

Sellerie-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

1-2 Sellerieknollen (ca. 1,5kg) – 1 Zitrone – 100g Walnusskerne – Zucker – Pfeffer – Salz – 8 EL Sahne – 300g Joghurt – 6 TL Mayonnaise – 3 Äpfel

Zubereitung:

- Die Sellerieknolle schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend fein raspeln und mit Zitronensaft beträufeln
- Die Äpfel vierteln, entkernen und ebenfalls zu Stiften raspeln. Mit dem Sellerie mischen
- Mayonnaise, Joghurt und Sahne glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Das Dressing unter den Salat mischen und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
- Die Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten und kurz vor dem Servieren über den Salat streuen
- Dazu passen gut Ofenkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

