

Waldorf-Salat

Zutaten:

1 Stk Sellerieknolle
4 Stk Äpfel
150 g Weintrauben
200 g Walnusskerne
1 Stk Zitrone
1 Prise Salz
1 EL Zucker
1 Prise Pfeffer
100 g Mayonnaise
125 g Sauerrahm



Zubereitung

Sellerie putzen, schälen, waschen, in vier Teile schneiden und kurz blanchieren. Danach den Sellerie grob raspeln. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Trauben waschen und halbieren und in die Schüssel geben. Den Saft von der Zitrone auspressen. Dann die Nüsse grob hacken, zugeben und alles mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer gut verrühren. Zum Schluss noch Mayonnaise und Sauerrahm untermengen. Danach die gesamte Masse für etwa 30 Minuten kühl stellen, damit die Aromen gut durchziehen. Mit einigen Walnüssen garnieren und servieren.



Salate

