



## Staudenselleriesalat

Für 4 Personen

500 g Staudensellerie

4 EL Zitronensaft

1 TL abgeriebenen  
Zitronenschale

1 TL Dijon Senf

1/8 l süße Sahne

Salz, Zucker

500 g rote Äpfel

100 g Haselnuss-  
kerne

Staudensellerie putzen, waschen und in ½ cm große Stücke schneiden. Die Blätter beiseite legen.

Zitronensaft, abgeriebenen Zitronenschale, Senf, Sahne, Salz und Zucker zu einer Marinade verrühren.

Die Äpfel waschen und vierteln, entkernen und dann in dünne Stifte schneiden. Sofort unter die Marinade mischen, damit die Äpfel nicht braun werden.

Sellerie dazugeben und alles gut durchziehen lassen.

Vor dem Servieren die Haselnusskerne (in Scheiben) dazugeben und mit den Sellerieblättern garnieren.

**Tipp:** Die Haselnüsse kann man auch durch gerösteten Sesam ersetzen.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

