



Waldorfsalat

Für 6 Personen

Marinade

200 ml saure Sahne
2 EL Mayonnaise
1 EL weißer Essig
Saft von 1 Zitrone
Salz, weißer Pfeffer
1 Pr. Zucker

1 Sellerieknolle
2 feste Äpfel

8 Walnushälften
8 Trockenpflaumen

Die Zutaten der Marinade in der Schüssel einer Küchenmaschine verrühren und würzen.

Die Sellerieknolle waschen, bürsten, schälen, in grobe Stücke zerteilen und mit der Küchenmaschine grob raspeln. Die Äpfel stifteln oder grob raspeln. Wichtig ist, dass Sellerie und Äpfel direkt mit der Soße vermischt werden.

Je eine Walnushälften auf eine flache Trockenpflaume legen. Damit den Salat dekorieren. Der Farbkontrast sieht toll aus.

Tipp: Man kann anstelle des frischen Selleries auch ein Glas Selleriesalat verwenden.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

