

Waldorfsalat



Zutaten für vier Personen:

300 g Knollensellerie
Salz
300 g säuerliche Äpfel
1 Zitrone
50 ml Sahne
1 EL neutrales Öl
30 g Walnusskerne

alternativ statt Sahne und Öl:

Mayonnaise, mit etwas
Hühnerbrühe verdünnt

1. Sellerie schälen und in sehr feine Streifen hobeln.
2. 2-3 Minuten in einer beschichteten Pfanne mit einer Prise Salz und etwas Wasser dünsten.
3. Abkühlen lassen und in eine Schüssel geben.
4. Den Apfel schälen, entkernen und Streifen zu dem Sellerie hobeln, nicht so fein wie den Sellerie. Sofort mit dem Saft der Zitrone beträufeln.
5. 50 ml Sahne mit 1 EL Öl vermengen und über den Salat geben.
6. Walnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und damit den Salat dekorieren.

7. Den Waldorfsalat mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Hinweise:

Für ein Buffet nimmt man einfach die doppelte Menge.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Salate, vegetarisch, amerikanisch

Rezeptanregung: Lea Linster
in der Zeitschrift Brigitte 17/
2003, Seite 196
Anpassung und Foto: Walter
Stand 09.01.2023