

Rezept Waldorfsalat

Zutaten:

3 EL Crème fraîche
3 EL Joghurt
5 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
1 Msp. Honig
1 Prise gemahlener Ingwer
300 g Knollensellerie
4 säuerliche Äpfel
80 g Walnusskerne
3 EL geschlagene Sahne

Zubereitung:

Crème fraîche, mit dem Joghurt, 3 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer mischen. Den Honig und Ingwer mit übrigem Zitronensaft verrühren. Äpfel und Sellerie schälen. Die Äpfel entkernen, halbieren und genau wie den Sellerie in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Scheiben von 2 Äpfeln in der Zitronensaftmischung wenden. Die restlichen Apfel- und Selleriescheiben in feine Streifen teilen und unter das Joghurtdressing mischen. Die Walnüsse ohne Fettzugabe in einer Pfanne kurz anrösten, anschließend abkühlen lassen.

Die Sahne unter den Salat heben. Die marinierten Apfelscheiben auf einem Teller anrichten, den Salat dazugeben und mit den Walnüssen bestreuen.

[Zurück zu den Salatrezepten](#)