

Menu

WALDORFSALAT: SELLERIE UND APFELSTREIFEN IN ORANGENMARINADE

FÜR 4 SALAT-FANS

- 300 g Sellerie
- 3 saure Äpfel
- 2 Orangen
- 100 g Walnüsse
- 50 ml Zitronensaft
- 100 g Crème fraîche
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Den Sellerie und die Äpfel schälen, raspeln und in eine Schüssel geben. Anschließend mit Zitronensaft vermischen, damit der Sellerie und die Äpfel nicht braun werden.

Nun die Walnusskerne hacken und in die Schüssel mit dem Sellerie und den Äpfeln geben. Alles vermengen.

Die Crème fraîche in eine kleine Schüssel füllen und mit etwas Salz, weißem Pfeffer und Zucker würzen. Die entstandene Marinade über die anderen Zutaten in der Schüssel verteilen.

Nun den Salat etwa 60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach je nach Belieben nochmals mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Garniert mit ein paar Walnusshälften sowie dünn geschnittenen Orangenscheiben wird der Waldorfsalat zu einem wahren Hingucker!

Tipp

Besonders gut schmeckt der Waldorfsalat, wenn Sie ihn mit gebratenem Roastbeef und etwas Trüffelöl verfeinern.

Guten Appetit wünscht
das Studentenwerk München!