

Waldorfsalat

Von Benjamin Hyttrek, Stebach

Zutaten

200g Knollensellerie
1 Apfel
1 kleine Hand voll Walnüsse
150g Crème Fraîche
50g Salat-Mayonnaise
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Essig

Zubereitung

Geschälten Knollensellerie in gleichmäßige Streifen schneiden oder hobeln und mit einem Schuss Essig und Salz durchkneten. Rund 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Soße Crème Fraîche und Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft anrühren. Die Flüssigkeit vom Sellerie abgießen und mit der Soße vermengen.

Den Salat auf Teller verteilen. Wallnüsse etwas kleinstoßen und ebenfalls dazugeben.

Zum Garnieren dann noch einen Apfel in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Etwas Zucker darüberstreuen. Nochmals durchschwenken und mit dem Salat auf den Tellern anrichten.