Rezept

Hähnchensalat mit Sellerie und Walnuss

Ein Rezept von Hähnchensalat mit Sellerie und Walnuss, am 06.07.2025

Zutaten

	1/2 kaltes Brathähnchen
4 EL	Walnusskerne
1 EL	gute Mayonnaise
2 EL	Weißweinessig oder Balsamico bianco
	Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Sonnenblumenöl
6	Stangen Staudensellerie
	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL	scharfer Senf (z.B. Dijon-Senf)
	Salz
1 Prise	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Das Brathähnchenfleisch von den Knochen ablösen und klein schneiden. Selleriestangen waschen und putzen, ein bisschen vom frischen schönen Grün aufheben. Die Stangen in feine Scheiben schneiden. Hähnchenfleisch und Sellerie in einer Schüssel mischen.

2. Für das Dressing die Mayonnaise mit dem Senf und Essig glatt rühren (das klappt am besten mit einem kleinen Schneebesen). Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen, dann das Sonnenblumenöl unterschlagen. Nochmals würzig abschmecken und das Dressing über den Salat gießen, mischen, kurz ziehen lassen.

3. Die Walnusskerne mit einem großen Messer grob hacken. Petersilie waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Selleriegrün ebenfalls fein schneiden. Jeweils die Hälfte von den Nüssen und dem Grün unter den Salat mischen, den Rest dekorativ aufstreuen und den Salat servieren.