

Rezept

Sellerie-Apfel-Salat

Ein Rezept von Sellerie-Apfel-Salat, am 22.09.2023

Zutaten

2	Staudensellerie (ca. 800 g)		Salz
5	Äpfel (z. B. Cox Orange, ca. 800 g)	2	Zitronen
	Zucker		Pfeffer
200 g	Sahne	400 g	saure Sahne
2	Stängel Melisse		

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Staudensellerie in einzelne Stangen teilen. Das zarte Selleriegrün beiseitelegen. Die Stangen putzen, entfädeln und in feine Scheiben schneiden. Leicht mit Salz bestreuen und zugedeckt stehen lassen.
2. Die Äpfel schälen, achteln, entkernen und die Achtel quer in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronen auspressen, die Apfelscheiben mit Zitronensaft und Selleriescheiben mischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.
3. Sahne steif schlagen, saure Sahne unterrühren. Die Creme locker unter den Salat heben. Melisse waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Mit Selleriegrün grob hacken und unter den Salat mischen.