Rezept

Selleriesalat in Chicorée-Schiffchen

Ein Rezept von Selleriesalat in Chicorée-Schiffchen, am 10.12.2025

Zutaten

400 g	Knollensellerie
2	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1 Bund	Schnittlauch
60 g	Joghurt
1 TL	mittelscharfer Senf
	Salz
1-2 Stauden	Chicorée
5 EL	Apfelessig
100 g	junger Gouda
100 g	Salatmayonnaise
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 TL	Honig
	Pfeffer
2 EL	gehobelte Haselnüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Sellerie waschen, putzen, in kochendem Wasser ca. 45 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Dann kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen, schälen, in sehr feine Streifen schneiden. Mit Essig mischen, 30 Min. durchziehen lassen.

2. Äpfel waschen, 1 Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln. Käse entrinden, fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Für das Dressing Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft, Senf und Honig verrühren, salzen und pfeffern. Mit Apfel, Käse, Schnittlauch und Sellerie mischen, nochmals 10 Min. durchziehen lassen.

3. Chicoréestauden zerpflücken, waschen, trocken schleudern. Zwei Blätter in feine Streifen schneiden, unter den Selleriesalat mischen. Den Salat nochmals abschmecken, auf die restlichen Chicoréeblätter verteilen. Restlichen Apfel vierteln und ohne Kerngehäuse in schmale Spalten schneiden. Den Salat damit garnieren, Nüsse darüberstreuen und servieren.