

Rezept

# Selleriesalat mit Käse und Nüssen

Ein Rezept von Selleriesalat mit Käse und Nüssen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Staudensellerie (junge saftige Stangen wählen)	<b>2</b> feste reife Birnen
<b>250 g</b> mittelfeste Robiola	<b>100 g</b> Rucola
<b>60 g</b> Haselnusskerne	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>4 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Den Sellerie waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Birnen vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien, in kleine Würfel schneiden. Den Käse eventuell von der Rinde befreien und würfeln.
2. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Grob zerpuffen und vier Teller damit auslegen. Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten, bis sie würzig duften. Den Zitronensaft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Sellerie, Birne und Käse mit der Salatsauce mischen und abschmecken, auf dem Rucolabett verteilen. Mit den Haselnüssen bestreuen und servieren.