

Rezept

Selleriesalat mit Orangen

Ein Rezept von Selleriesalat mit Orangen, am 02.04.2023

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 kleine Knolle Sellerie (ca. 600 g) | 1 Schalotte |
| 1/2 Bio-Orange | 200 ml Gemüsebrühe |
| 5 EL Olivenöl | 1/2 TL scharfer Senf |
| 2 EL Balsamico bianco oder milder Weißweinessig | 1 EL Schnittlauchröllchen |
| 2 EL Haselnusskerne | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Sellerie putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Orange waschen. 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen.
2. Die Brühe aufkochen. Selleriescheiben darin zugedeckt in knapp 2 Min. bissfest garen. Den Sellerie abgießen und in eine Schüssel geben, dabei den Sud auffangen.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Schalotte 2-3 Min. andünsten. Selleriesud, Senf, 2 EL Orangensaft und Essig dazugeben. Alles über die Selleriescheiben gießen. 1/2 TL Orangenschale mit dem restlichen Öl und den Schnittlauchröllchen verrühren und untermischen. Den Salat 2 Std. ziehen lassen, dann nochmals abschmecken. Vor dem Servieren die Haselnusskerne kleiner hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Mit der restlichen Orangenschale über den Salat streuen.