

Rezept

Selleriesalat mit Trauben und Nüssen

Ein Rezept von Selleriesalat mit Trauben und Nüssen, am 19.04.2024

Zutaten

600 g Knollensellerie	1 großer rotschaliger Apfel (z. B. Elstar)
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	100 g blaue Weintrauben
80 g Walnuskerne	4 EL Crème fraîche
4 EL saure Sahne	Salz
Pfeffer	Zucker
1/2 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Sellerie schälen. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Sellerie und Apfelviertel auf der Rohkostreibe grob raspeln oder in feine Streifen hobeln. Beides in eine Schüssel geben und sofort mit der Hälfte des Zitronensafts mischen. Zugedeckt ca. 20 Min. durchziehen lassen.
2. Inzwischen die Trauben waschen, längs halbieren und eventuell die Kerne entfernen. Die Walnuskerne grob hacken. Für das Dressing Crème fraîche und saure Sahne mit dem übrigen Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 kräftigen Prise Zucker würzen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Das Dressing unter den Salat mischen, Trauben, Walnüsse und Schnittlauch unterheben.