

Rezept

# Waldorfsalat mit karamellisierten Walnüssen

Ein Rezept von Waldorfsalat mit karamellisierten Walnüssen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>1 EL</b> Puderzucker
Salz	<b>300 g</b> Knollensellerie
<b>2</b> säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn)	<b>4 EL</b> Zitronensaft
Zucker	je 2 EL Crème fraîche und Joghurt
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Walnüsse grob hacken. Puderzucker in einem Pfännchen schmelzen. Walnüsse mit 1 Prise Salz unterrühren und goldbraun karamellisieren lassen. Die Nüsse auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen.
2. Den Sellerie schälen und grob raspeln. Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in feine Stifte schneiden. Den Zitronensaft mit 1/4 TL Zucker verrühren und mit Sellerieraspeln und Apfelstiften mischen.
3. Crème fraîche und Joghurt verrühren, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker und etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Sellerie-Apfel-Mischung unterheben und bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.
4. Den Waldorfsalat mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und auf vier Tellern anrichten. Walnusskrokant darüberbröseln. Mit Baguette und einem Glas trockenem Rosé-Wein servieren.