

## Rezept

# Winter-Waldorf-Salat mit Zitronen-Frischkäse-Dressing

Ein Rezept von Winter-Waldorf-Salat mit Zitronen-Frischkäse-Dressing, am 16.09.2024

## Zutaten

<b>450 g</b> Knollensellerie	<b>1 ½ EL</b> Olivenöl
<b>1</b> Apfel	Salz
frisch gemahlener grüner Pfeffer	<b>100 g</b> kernlose grüne Trauben
<b>4 Stängel</b> glatte Petersilie	<b>20 g</b> Walnusskerne
<b>80 g</b> Roquefort (oder ein anderer Blauschimmelkäse)	

### Zitronen-Frisch-käse-Dressing:

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>70 g</b> Doppelrahmfrischkäse
<b>1 EL</b> Agavensirup	Salz
grüner Pfeffer	Cayenne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 43 g F, 18 g EW, 29 g KH

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. 1 TL Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen. Den Frischkäse mit Zitronensaft und Agavensirup glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Cayenne und Zitronenschale abschmecken. Nach Belieben noch mehr Zitronensaft dazugeben.
2. Den Sellerie schälen, waschen und alle holzigen und schwammigen Teile entfernen. Sellerie in 1-2 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, die Selleriewürfel darin anbraten, dann bei schwacher Hitze ca. 6 Min. weiterbraten. Die Würfel sollen nicht bräunen.
3. Inzwischen den Apfel waschen oder schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Die Apfelwürfel zum Sellerie geben und alles bei stärkerer Hitze unter Rühren ca. 4 Min. braten, dann salzen und pfeffern.
4. Die Trauben waschen und längs halbieren. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Nüsse grob hacken. Den Käse zerbröckeln.
5. Das heiße Apfel-Sellerie-Gemüse mit dem Dressing mischen. Trauben und Petersilie unterheben. Den Winter-Waldorf-Salat mit dem Käse und den Nüssen bestreuen und lauwarm servieren.