



WALDORFSALAT

Zutaten:

- 2 große Äpfel
- 4 Stangen Staudensellerie in dünnen Scheiben
- 25 kernlose rote Trauben halbiert
- 2 EL geröstete und zerstoßene Walnüsse
- 60g Mayonnaise
- 2 Romanasalatherzen
- Salz, Andaliman-Zitronenpfeffer von Gourmet Flamand

Zubereitung:

Die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Die Äpfel in gleich große Spalten schneiden. Mehrere Spalten übereinander legen und in gleich große Würfel schneiden. Äpfel, Sellerie, Trauben und Walnüsse in eine Schüssel geben. Mit Mayonnaise und Zitronensaft gründlich durchheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Salatherzen grob hacken und auf vier Teller verteilen. Die Apfel-Sellerie-Mischung auf den Salatbetten anrichten und sofort servieren.