



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 25 dag Knollensellerie
- 15 dag Äpfel
- 4 dag gehackte Nüsse
- 15 dag Mayonnaise
- 2 EL Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer, weiß
- Zitronensaft

**Mein persönlicher Tipp**

Dieser klassische, gesunde Wintersalat ist sehr schmackhaft und wird gerne als Vorspeise oder für Buffets verwendet. Mit Chicoree - Blättern angerichtet, sieht er besonders appetitlich aus.:

**Eva Ulram**

Referentin für Ernährung in Neusiedl am See

**Quellen:**

- Eva Ulram: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Waldorfsalat

**Zubereitung**

- Geschälte Sellerie in feine Streifen schneiden, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und durchkneten.
- Entkernte Äpfel (säuerliche eignen sich besonders gut z.B. Boskop) ebenfalls in feine Streifen schneiden, mit Sellerie, Salatmayonnaise und Sauerrahm verrühren.
- Gehackte Nüsse begeben, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und gekühlt ca.15 min. durchziehen lassen.

