

# Waldorfsalat

## Zutaten | 4 Portionen

250 g	Knollensellerie (mit Küchenabfall ca. 350 g)
250 g	säuerliche Äpfel (mit Küchenabfall ca. 350 g)
2 EL	Zitronensaft
100 g	geschälte Walnüsse
100 g	Salatmayonnaise (50% Fett)
100 ml	Schlagsahne
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Zucker

Zubereitungszeit: 25 Min., Wartezeit: 2 Stunden

## Zubereitung:

- Vom Knollensellerie den Wurzel- und den Blattansatz sowie die Schale großzügig entfernen.
- Sellerie anschließend in sehr feine Streifen schneiden (ca. 2 mm gestiftelt) oder mit der Küchenmaschine grob raspeln.
- Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden oder in der Küchenmaschine grob raspeln.
- Apfel- und Selleriesteifen mit 2 EL Zitronensaft in eine größere Schüssel geben und vermengen.
- Walnüsse, bis auf einige zum Garnieren, fein hacken, zum Salat geben.
- Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zucker in einer anderen Schale verrühren.
- Schlagsahne halb steif schlagen und unter die Mayonnaise heben.
- Den Salat noch einmal abschmecken, ca. 2 Std. abgedeckt kühl stellen, durchziehen lassen.
- Anschließend in kleinen Glasschalen anrichten und mit Walnüssen garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 219 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
423 kcal	38,8 g	13,3 g	5,73 g	75,2 mg