



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Klassischer Waldorfsalat

Rezept *Lecker.de* Foto: Bonanni, Food & Foto, Hamburg



Zutaten für 4 Personen:

-
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 TL + 2 EL Zitronensaft
- 1/8 l Öl
- 5 EL Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- 75 g Walnusskerne
- 750 g Knollensellerie
- 600 g säuerliche Äpfel
- 1 Prise Zucker
- Apfelspalten zum Garnieren

Zubereitung von Klassischer Waldorfsalat

Eigelb und 1 TL Zitronensaft in einem hohen Rührbecher mit den Schneebesen des Handrührgerätes kräftig verrühren. Öl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl darunter schlagen. Sahne leicht anschlagen (z. B. Milchaufschäumer) und unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse, bis auf 4 Hälften, grob hacken. Sellerie schälen, waschen, dabei etwas Selleriegrün beiseitelegen. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Beides in feine Stifte schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Sellerie, Äpfel, gehackte Walnüsse und Mayonnaise mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Walnusshälften, Apfelspalten und Selleriegrün garnieren.

Tip: Anstelle von Äpfel Ananas nehmen!