



Salat von Staudensellerie mit Nüssen und Apfel

Zutatenliste

1 Bund Staudensellerie
1 Apfel
1 Zwiebel
50 g Walnüsse, gehackt
1 EL Rosinen
4 EL heißes Wasser
4 EL Walnussöl
4 EL Rapsöl
4 EL Balsamico Essig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Rosinen in dem heißen Wasser einweichen.

Den Sellerie säubern und in feine Streifen schneiden (ca. 0,5-1cm), die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Rosinen abtropfen lassen.

Aus Walnussöl, Rapsöl und Balsamico eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten und die Vinaigrette in einer Schüssel vermengen und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Nochmal abschmecken und servieren.

Guten Appetit!