

Zora | Rohkost-Salat mit Nüssen à la Waldorf

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Staudensellerie
- 100 g Knollensellerie
- 50 g Karotten
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Walnuskerne
- 100 g Schmand
- 1 EL grober Senf
- 20 g Preiselbeer-Marmelade
- 20 ml Apfelessig
- 20 ml Agavendicksaft
- Salz
- Pfeffer
- eingelegte schwarze Walnüsse

Zubereitung:

Gemüse waschen, schälen und in sehr feine Streifen schneiden oder raspeln. Das Grün des Staudenselleriees in feine Streifen schneiden und beiseitestellen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Walnüsse in einer Pfanne oder im Ofen leicht anrösten und anschließend etwas zerbröseln.

Schmand, Preiselbeer-Marmelade, Senf, Essig und Agavendicksaft in einer großen Schüssel zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse, Nüsse (einige für die Dekoration beiseitelegen) und Schnittlauch unterheben und alles gut miteinander vermengen.

In Schälchen füllen und mit Nussbröseln, gehacktem Sellerie-Grün und einigen Scheiben schwarzer Walnuss garnieren. Wer keine schwarzen Walnüsse bekommt, kann sie auch weglassen.

Rezept: Zora Klipp und Marianus von Hörsten

Quelle: Zora kocht's einfach vom 27.12.2020

Episode: Zoras leckeres Silvester