Apfelsalat mit Nüssen

In diesem Apfelsalat mit Nüssen sind süße und feinsäuerliche Aromen perfekt kombiniert. Ein tolles, gesundes Rezept für viele Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

750 g	Äpfel (säuerlich)
2 EL	Haselnüsse (gehackt)
2 EL	Mineralwasser
2 EL	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
125 ml	Schlagobers
250 g	Sellerieknollen
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Der **Apfelsalat mit Nüssen** gelingt am besten mit säuerlichen Äpfeln. Diese schälen und grob raspeln, in eine Schüssel geben. Sofort den Zitronensaft gleichmäßig darüber träufeln, damit die Äpfel nicht braun anlaufen.

2. Die Sellerieknolle gleichfalls schälen und in derselben Stärke hobeln. Mit den Äpfeln vermengen. Öl und Mineralwasser zufügen, alles noch einmal gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

3. Schlagobers steif schlagen, vorsichtig unter den Salat heben. Die gehackten Haselnüsse darüber streuen.

Tipp

Der Apfelsalat mit Nüssen schmeckt noch intensiver, wenn er vor dem Servieren kurz im Kühlschrank durchzieht. Statt Schlagobers kann man auch Naturjoghurt oder Sauerrahm verwenden. Minzeblätter sind eine schöne Dekoration und geben ein frisches Aroma.