

Sellerie-Salat mit Sauerrahm

Der Sellerie-Salat mit Sauerrahm wird mit wenigen Zutaten zubereitet ist. Die knackige Knollensellerie wird mit einer cremigen Joghurt-Sauerrahm-Marinade verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Knollensellerie
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
100 g	Sauerrahm
100 g	Naturjoghurt (oder griechischer Joghurt)
1 EL	neutrales Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie

Zubereitung

1. Der **Sellerie-Salat mit Sauerrahm** ist rasch zubereiten, dazu die Knollensellerie schälen und grob reiben. Alternativ kann der Sellerie auch in sehr dünne Streifen geschnitten werden. Die vorbereiteten Selleriestücke sofort mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Der Zitronensaft sorgt nicht nur für eine frische Geschmacksnote, sondern verhindert auch, dass der Sellerie zu stark nachdunkelt.
2. Die frische Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Für das cremige Dressing Naturjoghurt, Sauerrahm und Pflanzenöl miteinander verrühren. Das Dressing anschließend über den vorbereiteten Sellerie gießen und gut vermengen, sodass alle Selleriestücke gleichmäßig mit der cremigen Sauce überzogen sind. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie unterheben und den Sellerie-Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Besten etwa 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen und anschließend servieren.

Tipp

Der Sellerie-Salat mit Sauerrahm schmeckt gut gekühlt und passt hervorragend zu Fleischgerichte, Fleischladerl, Braten oder als Beilage zu einer kalten Jause. Den Salat kann man auch mit einem geriebenen Apfel verfeinern.