Waldorfsalat

Der fruchtige Waldorfsalat mit Äpfeln, Weintrauben und gerösteten Walnüssen ist eine richtige Vitaminbombe. Anstelle von Mayonnaise kann man für das Rezept auch Joghurt verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Äpfel
4 EL	Mayonnaise
1 Stk.	Zitrone
400 g	Sellerie
60 g	Weintrauben
60 g	Walnüsse

Zubereitung

1. Für den **Waldorfsalat** zunächst die Zitrone auspressen. Anschließend Äpfel waschen, trocknen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden.

2. Den Sellerie waschen, putzen und trockentupfen, in kleine Stücke schneiden. Weintrauben, Sellerie und Äpfel in eine Schüssel geben.

3. Die Mayonnaise in eine kleine Schale geben, mit ein wenig Zitronensaft verrühren, dann unter den Salat mischen. Die Walnüsse ohne Fett in eine Pfanne geben und rösten, bis der Duft aufsteigt. Den Salat damit garnieren.

Tipp

Zum einfachen Waldorfsalat passt frisches Weiß- oder Schwarzbrot.