

Sellerie-Apfel-Salat

mit Walnüssen, Datteln und Feta



Zutaten für zwei Portionen

Salat

300 g Knollensellerie
2 kleine Äpfel (Elstar)
100 g Feta

Dressing

5 EL Olivenöl
6 EL Apfelessig
2 TL Rohrzucker

1 geh. TL
Aprikosenmarmelade
Salz
schwarzer Pfeffer
1 EL Joghurt
2 TL Meerrettich
4 getrocknete Datteln
3 Walnüsse

Die Walnüsse aus der Schale befreien und grob hacken. Datteln klein schneiden. Olivenöl mit Apfelessig, Rohrzucker und Aprikosenmarmelade in einer Schale verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Joghurt und Meerrettich unterrühren. Datteln und Walnüsse hinzugeben und verrühren.

Knollensellerie schälen und grob in eine Schüssel raspeln. Die Äpfel erst in Spalten und dann in Stücke schneiden. Feta zerbröseln und mit den Äpfeln zum Sellerie geben. Die Salatsauce in die Schüssel geben und alles gründlich miteinander vermischen.

Mit den kleinen Schwarzkümmel-Fladenbroten servieren.

Guten Appetit!

Rezept gefunden bei www.herrgruenkoch.de

Stautenhof
MEIN BIOHOF