

Weihnachtsmenü 2014 – Vorspeise Salat: Winterlicher Salat nach Waldorf Art



[caption id="attachment_11515" align="aligncenter" width="850" caption="Knackig, cremiger Salat aus



Wurzelgemüse ..."]

[/caption]

Als kleine Erfrischung empfehlen wir in unserem Weihnachtsmenü einen knackigen Salat aus winterlichen Wurzelgemüse mit Apfel, Mandarine und Nüssen. Hier die Anleitung für "Winterlicher Salat nach Waldorf Art":

Zutaten

- Das Rezept ist als kleiner Zwischengang für 4 Personen gedacht:
- 300 g Sellerieknolle
- 100 g Karotte
- 100 g Apfel
- 100 g Lauch
- 1 Mandarine

- Etwas Petersilie
- 50 g Kürbiskerne oder Walnüsse
- 2 EL Majonäse
- 50 ml Joghurt
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- 2 EL Essig
- 1-2 EL Öl (z.B. Walnussöl)
- 1 TL Meerrettich
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Salatblätter zum Anrichten

Zubereitung

Für den **Salat** die Sellerieknolle und die Karotte schälen sowie den Apfel schälen und entkernen. Dann alles in feine Streifen hobeln oder schneiden. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Die Mandarine schälen, in einzelne Segmente teilen und diese halbieren. Die Petersilie waschen und fein schneiden. Die Walnusskerne grob hacken.

Für das **Dressing** Majonäse, Joghurt, Saft einer halben Bio-Zitrone, Essig, Öl, Meerrettich, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel miteinander verrühren und kräftig abschmecken.

Alle Zutaten nun miteinander in der Schüssel vermischen und vor dem Anrichten mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Zum Servieren kann der Salat auf großen Salatblättern angerichtet werden.

Tipp: Dazu schmeckt heimischer Käse, Butter und knuspriges Bauernbrot.



Knackig, cremiger Salat aus Wurzelgemüse ...