AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	USA

WALDORFSALAT



Rezept: Wikipedia, 20. 9. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Heute ein internationaler Klassiker, wurde er 1896 vom Schweizer Küchenchef Oscar Tschirky im New Yorker Hotel Waldorf kreiert. Das ursprüngliche Rezept enthielt keine Baumnüsse.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Stangensellerie	2 EL	Zitronensaft
120 g	Mayonnaise	60 g	Baumnüsse
3 EL	Vollrahm	4 TL	Körnersenf
		2	Säuerlicher Apfel

ZUBEREITUNG

1. Stangensellerie mit *Sparschäler* abziehen und 0,5 cm lange Stücke schneiden.
2. Apfel schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.
3. Baumnüsse in grosse Stücke teilen.
4. Der Mayonnaise Rahm und Zitronensaft zugeben, umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Alles in einer grossen Schüssel umrühren und abschmecken.