



Leichter Waldorfsalat

mit geräuchertem Forellen-Filet



20-30min



4 Personen

Trotz des deutschen Namens kommt der Waldorfsalat ursprünglich aus dem New Yorker Waldorf Astoria Hotel der 60er Jahre. Wir haben für euch eine norddeutsche Variante vorbereitet: Feine Sellerie-, Apfel- und Kohlrabistreifen, die wir in einer leichten Joghurt-Sauce marinieren, werden von gerösteten Walnüsse und einem zarten Forellenfilet begleitet. Was für ein Schmaus!

Was du von uns bekommst

- Joghurt ⁷
- Zwiebel
- Knollensellerie ⁹
- Boskoop Apfel
- Stangensellerie ⁹
- geräucherte Forellenfilets ⁴
- Aufbackbaguette ¹

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 515.0kcal, Fett 17.4g, Eiweiß 26.0g, Kohlenhydrate 56.7g



1. Sellerie raspeln

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. **Knollensellerie** gut schälen, am besten mit einem scharfen Messer und dann grob raspeln.



4. Crostinis zubereiten

Drei Baguettes in dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit ein wenig Öl beträufeln. Anschließend ca. 5Min. in Ofen goldbraun backen. Wer großen Hunger hat, verwendet alle **Baguettes**.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Stangensellerie** der Länge nach halbieren und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und grob raspeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



5. Forelle vorbereiten

Die geräucherten **Forellenfilets** vorsichtig in mundgerecht Stücke zupfen oder schneiden.



3. Salat zubereiten

In einer großen Schüssel **Knollensellerie**, **Apfel**, **Zwiebel** und **Stangensellerie** mit dem **Joghurt**, 2EL Essig sowie etwas Zucker vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Fertigstellen

Den **Salat** auf Tellern verteilen und die **Forellenstücke** darauf anrichten. Den **Salat** mit den **Crostinis** servieren.