

MARLEY SPOON



Waldorfsalat mit Hendlbrust,

Sellerie und saftigen Äpfeln



30-40min



4 Personen

Der Waldorfsalat verdankt seinen Namen dem Waldorf-Astoria Hotel in New York, dort wurde er 1896 auf einem Wohltätigkeitsball das erste Mal serviert. Traditionell bestand der Salat nur aus Äpfeln, Sellerie und Mayonnaise. Später kamen die knackigen Walnüsse, ein Joghurtdressing und Geflügel mit dazu. Genau diese Variante sorgt auch zu Hause für einen Hauch Luxus und lässt uns vom alten New York ...

Was du von uns bekommst

- Aufbackbaguette ¹
- Mayonnaise ^{3,10}
- Joghurt 3,6% ⁷
- Knoblauchzehe
- Apfel
- frische Petersilie
- Hühnerbrust
- Knollensellerie ⁹
- Walnüsse ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Hühnersuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

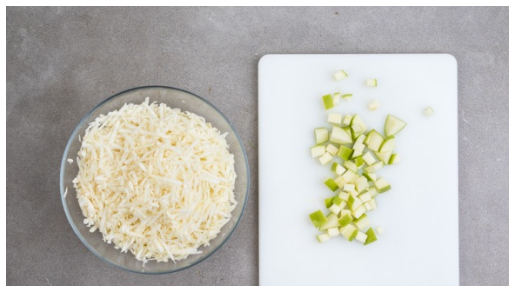
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 730.0kcal, Fett 32.5g, Eiweiß 46.1g, Kohlenhydrate 55.1g



1. Salat vorbereiten

Backrohr auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Im mittleren Topf ausreichend Wasser für das **Fleisch** zum Kochen bringen. Die **Äpfel** entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den **Sellerie** schälen und grob raspeln.



4. Nüsse rösten

Nun 1EL Zucker in einer kleinen Pfanne hoch erhitzen und schmelzen lassen, dabei nicht rühren. Dann die **Walnüsse** in der Zuckermasse bei geringer Hitze ca. 3-4Min. rösten. Von der Hitze nehmen und zur Seite stellen. Die **Petersilie** fein hacken. Den **Joghurt** mit 1-2EL Essig, der **Mayonnaise** und **1/2 der Petersilie** mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch kochen

Wenn das Wasser kocht, die **Knoblauchzehe** schälen, grob durchschneiden und für ca. 2-3Min. kochen, anschließend das **Fleisch** und einen Hühnersuppenwürfel hinzufügen und weitere ca. 3Min. kochen lassen. Bei kleiner Flamme zugedeckt für ca. 15Min. ziehen lassen. Sobald das **Fleisch** durch ist, abgießen und zur Seite stellen.



5. Salat mischen

Dann die **Apfelstücken** und den **Sellerie** mischen. **Nüsse** grob hacken und die **Hälfte der Walnüsse** zum **Salat** hinzufügen, mit ca. **2/3 des Dressings** mischen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.



3. Crostinis zubereiten

Das **Baguette** in ca. 0,5-1cm dünne Scheiben schneiden. Die **Brotstücken** anschließend mit 1-2EL ÖL, Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech verteilen. Für ca. 10Min. rösten, bis sie knusprig sind.



6. Anrichten

Das **gekochte Hühnerfleisch** in 1-2cm breite Tranchen schneiden und mit übrigen **Walnüsse, Petersilie** und Dressing auf dem **Salat** verteilen. Die **Crostinis** dazu servieren.