



# Waldorf-Salat

Für 4 Personen, als Vorspeise

## Zutaten:

- 100g Mayonaise,  
oder halb Majonaise/halb Joghurt
- 1-2 EL Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300g Sellerie, gerüstet gewogen
- 300g Äpfel
- 30g Baumnüsse
- 100g rote oder rosa Trauben



## Zubereitung:

- 1 in einer Schüssel die Mayonnaise oder die Mayonnaise-Joghurt-Mischung mit dem Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Den Sellerie in feine Streifen (Juliennes) schneiden. Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften ebenfalls in feine Scheiben und dann in feine Streifen. Beide Zutaten sofort in die Sauce geben und gut mischen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den Salat mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
- 3 Inzwischen die Baumnüsse grob hacken. In einer trockenen Pfanne die Nüsse ohne Fett leicht anrösten.
- 4 Die Trauben halbieren und mit einem spitzen Messer entkernen.
- 5 Zum Servieren die Hälfte der Nüsse und Trauben unter den Salat mischen. Den Salat mit Hilfe eines Ringes anrichten und die restlichen Nüsse und Trauben darüber verteilen.