Salatsauce: 1/2 kleiner roter Peperone

l kleine Gewürzgurke

l kleine Schalotte

1/2 Bund Petersilie

6 EL Oel

3 EL Essig

1 Tl Senf

3 EL Ketchup

Salz, Pfeffer nach Belieben

Salat: 400 g Stangensellerie

2 rotbackige Aepfel

50 g Baumnusskerne

einige Salatblätter

Peperone rüsten, mit Gurke, Schalotte und Petersilie sehr fein hacken. Alle Zutaten für die Sauce mischen. Selleriestengel rüsten, in feine Scheiben oder kurze Streifen schneiden. Aepfel ungeschält halbieren, Kerngehäuse entfernen und Aepfel würfeln. Nusskerne grob hacken. Salatzutaten mit der Sauce vermischen und auf Salatblätter anrichten.