



Anzahl: 4 Personen / 16 Personen

Rezeptgruppe: Beilage

Saison: Winter



Selleriesalat mit Ananas und gerösteten Sonnenblumenkernen

Zutaten (Beilage)

4 Personen 16 Personen

5 dl	1.5 l	Gemüsebuillon
1 Stange	3 Stangen	Staudensellerie
0.25 kg	0.6 kg	Knollensellerie
$\frac{1}{2}$	1	Apfel
125 gr	350 g	Ananas Fruchtfleisch
1 EL	3 EL	Zitronensaft
1 EL	3 EL	Walnussöl
25 gr	60 gr	geröstete Sonnenblumenkerne (Garnitur)
1 EL	3 EL	Mayonnaise
1 EL	3 EL	saure Sahne
$\frac{1}{2}$	1.5 EL	Petersilie, frisch gehackt

Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf aufkochen lassen. Den Sellerie schälen und klein würfeln. In der Brühe ca. 20 Minuten garkochen. Anschließend gut abtropfen und abkühlen lassen.
2. Den Staudensellerie abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und die Viertel ebenfalls klein würfeln. Die Ananas genauso klein würfeln. Mit allen vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft und Öl vermengen. Mit etwas Salz abschmecken.
3. Die Mayonnaise mit der Sauren Sahne verrühren und in Klecksen auf den Salat setzen. Mit Petersilie und den Sonnenblumenkernen bestreut servieren.