

Selleriesalat mit Nussdressing

Zubereitungszeit: Preisgünstig, 10 Min. - Für 2 Personen



Zutaten:

1	Orange
50 g	Haselnüsse (oder gemischte Nüsse)
2 EL	Salatölmischung (Kombination aus überwiegend Rapsöl, Sesam-, Kürbiskern- und etwas Olivenöl)
2 EL	Weißweinessig
	Salz + Pfeffer, frisch gemahlen
300 g	schöne Sellerieknolle

Zubereitung:

Die Orange halbieren. Die eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte schälen und klein schneiden. Die Haselnüsse anrösten und fein reiben oder hacken. Für die Marinade die restlichen Zutaten vermischen.

Sellerie schälen, mit Ihrem Messerschmidt Gemüseschneider sehr fein raffeln, in die Marinade reiben, vermischen, kurz ziehen lassen und abschmecken.