

Waldorf-Salat mit Clementinen

Für 4 Portionen

1 Knollensellerie, 500 g	250 g Äpfel	6 Clementinen
1 Zwiebel	1 Zitrone	300 g Naturjoghurt
60 g Salatmayonnaise	1 TL Senf	Salz, Pfeffer
50 g Walnüsse		

Sellerie und Äpfel schälen und grob raspeln. Den Saft aus 2 Clementinen pressen. Restliche Clementinen schälen, die die weißen Häutchen entfernen und in Spalten entfernen. Zwiebel schälen und hacken. Alles vorsichtig miteinander vermischen.

Zitrone pressen. 1 EL Zitronensaft mit dem Saft der Clementinen, dem Joghurt und der Mayonnaise verrühren. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.

Dressing über den Salat geben, verrühren und 30 Minuten ziehen lassen.

Walnüsse grob hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und vor dem Servieren über den Salat streuen.

NN am 08. Dezember 2025