

# Waldorf-Salat

## Für 4 Personen

1 Knollensellerie	2 große feste, saure Äpfel	100 g Walnusskerne
150 g Seidentofu	1 TL Senf	Gemüsefond
100 ml mildes Sonnenblumenöl	Saft von 1/2 Zitrone	1 EL weißer Balsamico
1/2 Bund Kerbel	Salz, weißer Pfeffer	Pumpernickel

Sellerie schälen. Sellerie und Äpfel in Scheiben schneiden und anschließend in dünne Stifte. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.

In ein schmales hohes Gefäß den Seidentofu den Senf, sowie Salz, Pfeffer, und den Essig geben, einen Teil des Öl dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren und zu einer veganen Mayonnaise ziehen, bei Bedarf mehr Öl dazugeben. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Sellerie und Apfel mit der Mayonnaise vermischen, bei Bedarf mit etwas Gemüsefond verlängern, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Kerbel hacken und unterheben.

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und zum Salat geben, und noch einmal abschmecken und bei Bedarf Salz, Pfeffer und Essig zugeben.

Salat auf Tellern anrichten und mit Pumpernickel servieren.

Björn Freitag am 21. Dezember 2019