

# STANGENSELLERIE-SALAT



## Zutaten:

100g Stangensellerie  
1 Handvoll Blattsalat  
1 Orange  
1 Apfel  
10 Walnüsse  
90g Feta-Käse  
100g Saurrahm  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Die Wurzeln und die Blätter vom Stangensellerie befreien. Die Stängel dann längs halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Den Feta-Käse würfeln, die Walnüsse schälen und halbieren. Nun die Orange schälen und die Filets in Würfel schneiden. Einen Teil der Orange auspressen für ca 2-3 EL Saft. Den Apfel entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. diesen nun mit dem Orangensaft vermischen.

Sauerrahm und Zucker mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Selleriescheiben, den Feta Käse, die Apfelstücke mit dem Orangensaft und die Walnüsse mit dem Sauerrahm vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ca 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

---