

Birnen-Sellerie-Salat

Vorspeise

Kalte Küche

Salate

Vegetarisch

Zubereitung

Birnen waschen und mit der Schale würfeln, mit Zitronensaft beträufeln. Trauben halbieren und entkernen. Stangensellerie putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten gut vermengen. Aus Öl, Paprikapulver und Schlagobers eine Sauce bereiten und die Früchte damit marinieren. Vor dem Servieren mit Walnuskernen, Stangensellerie und Trauben garnieren.



Zutaten

25 dag saftige Birnen

Saft von 1 Zitrone

12 dag Trauben

1 Stange Sellerie

2 EL Olivenöl

2 Msp. Kotányi Paprika
edelsüß Spezial

4 EL Schlagobers

2 EL Walnusskerne