

ld1622 web 1 34533b73aeb9c1d6ab3e1f24706455f2

## Knackig-cremiger Waldorfsalat

mit geräuchertem Forellenfilet



20-30min



3-4 Personen

Trotz des deutschen Namens kommt der Waldorfsalat ursprünglich aus New York. Aber so haben sie ihn dort vielleicht noch nie gegessen, wir servieren den fruchtig-nussigen Klassiker nämlich mit einer leichten Joghurtcreme zu zarten Räucherforellenfilets. Was für ein Schmaus!

## Was du von uns bekommst

- Zwiebel
- geräuchertes Forellenfilet <sup>4</sup>
- Joghurt <sup>7</sup>
- Knollensellerie <sup>9</sup>
- Äpfel
- Stangensellerie
- Baguettebrötchen <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

### Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 415.0kcal, Fett 11.9g, Eiweiß 21.7g, Kohlenhydrate 49.1g



1. Sellerie reiben

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den **Knollensellerie** schälen, am besten mit einem scharfen Messer, und auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln.



4. Salat mischen

Den **Knollensellerie**, den **Stangensellerie**, die **Zwiebeln** und den **Apfel** in einer großen Schüssel mit dem **Joghurt**, 2EL Essig und etwas Zucker mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



2. Gemüse vorbereiten

Den **Stangensellerie** der Länge nach halbieren und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und grob raspeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



5. Forelle vorbereiten

Die geräucherten **Forellenfilets** vorsichtig in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.



3. Crostini zubereiten

Die **Baguettebrötchen** in dünne Scheiben schneiden, diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 1-2EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen in ca. 5-7Min. goldbraun backen.



6. Anrichten und servieren

Den **Waldorf-Salat** auf Tellern verteilen und die **Forellenstücke** darauf anrichten. Mit den **Crostini** servieren.