

Id1622 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 4
- Joghurt 7
- Knollensellerie 9
- Äpfel
- Stangensellerie
- Baguettebrötchen 1

## 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



2. Gemüse vorbereiten



3. Crostini zubereiten



4. Salat mischen



5. Forelle vorbereiten



6. Anrichten und servieren

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.

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

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