



Staudensellerie-Apfel-Salat mit Cherrytomaten

5 Äpfel
1 Staudensellerie

500 g Cherrytomaten
1 Bund Lauchzwiebeln

2 Bund Schnittlauch

100 ml Apfelessig,
1 EL Ahornsirup
Salz und Pfeffer
150 ml Sonnenblumenöl

schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Von die Wurzel abschneiden, die einzelnen Stängel waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. waschen und halbieren.

in feine Röllchen schneiden und ebenfalls kalt abrausen.

Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. in feine Röllchen schneiden und unter den Salat mengen.

Für das Dressing

und

verquirlen, bis sich das Salz aufgelöst hat. dazugeben und ebenfalls gut vermengen.

Den Salat mit dem Dressing vermengen, ziehen lassen und nach etwa 30 min. nochmals abschmecken.

Den Salat zum Grillen mit Baguette anbieten.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de