

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 19. April 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

### **Waldorfsalat mit Pastinaken und Schafjoghurt**

**30 Minuten (ohne Stehzeiten)/leicht**



#### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Pastinaken, 200 g Stangensellerie, 2 kleine säuerliche Äpfel (Sorte Topaz), 125 g Schafsjoghurt, 30 g Mayonnaise, 25 ml Walnussöl, Saft und geriebene Schale von 1 Limette, 2 EL Yuzu-Saft, Salz, Chilipulver, 30 g Pekannüsse, 30 g Walnüsse (ev. rote Walnüsse), 1/2 Apfel zum Garnieren, ev. einige grüne Sellerieblätter.

#### **Zubereitung**

Für das Dressing Schafsjoghurt, Mayonnaise, Walnussöl, Limettensaft und geriebene Schale der Limette, Yuzu-Saft, Salz sowie 1 Prise Chilipulver verrühren.

Die beiden Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel in feine Streifen schneiden. Pastinaken schälen, zuerst in sehr dünne Scheiben, dann in feine Stifte schneiden.

Stangensellerie putzen (vorhandene Fäden ziehen), der Länge nach in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Pastinaken und Sellerie 2 Minuten in Salzwasser kochen, danach in Eiswasser abschrecken.

Apfel- und Gemüsestreifen mit dem Dressing vermischen, mit Salz abschmecken. Den Salat im Kühlschrank ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Pekannüsse und Walnüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, im auf 160 °C vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene 12 Minuten rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Einen halben Apfel in dünne Scheiben schneiden. Salat anrichten, mit Apfelscheiben, gerösteten Nüssen und ev. auch einigen Stangensellerieblätter garnieren.