



SCHICHTSALAT MIT APFEL

ZUTATEN

- 1 Stauden Stangensellerie (ca. 400 g)
- 500 g Möhren
- 3 Fairebel Äpfel
- Saft von 2 Zitronen
- Salz & Pfeffer
- 9 EL Öl
- 1 Bund Schnittlauch
- 500 g Schmand
- 250 g Salatmayonnaise
- 100 g Haselnussblättchen

Die Möhren und den Sellerie waschen. Den Sellerie in feine Scheiben schneiden bzw. die Möhren schälen und grob raspeln. Anschließend die Fairebel Äpfel schälen und raspeln.

Die Möhren, den Sellerie und die Fairebel Äpfel in getrennten Schüsseln aufteilen und mit jeweils 3 EL Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schnittlauch waschen und fein schneiden.

In einer Schüssel Schmand und Mayonnaise miteinander vermengen und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und 3 EL Zitronensaft abschmecken.

Das geschnittene und geraspelte Obst & Gemüse in eine große Schüssel einschichten und die Schmandcreme großflächig darauf verteilen. Abschließend mit Haselnussblättchen und Schnittlauch bestreuen und mindestens 3 Stunden kühl lagern. Fertig!

