



*Rezept der Woche*

## *Staudenselleriesalat mit Apfel*

1 Staudensellerie	in kleine Stücke schneiden. Evtl. Fäden entlang der Stangen abziehen. Zusammen mit
1 Apfel, in kleinen Stücken 40 Walnüsse, gehackt 1 Zwiebel, in Ringen	in eine Schüssel geben.
1 EL Zitronensaft 1 EL Olivenöl ½ TL Honig Salz und Pfeffer etwas Wasser	zu einem Dressing verrühren und über die Salatmischung geben, kräftig vermengen und nochmals abschmecken.

- Das Rezept passt gut als kleiner leichter Beilagen- bzw. Vorspeisensalat.
  - Es ist außerdem perfekt, wenn du z.B. von einer Bolognese noch Stangensellerie übrig hast.
  - Besonders dicke Stangen kannst du vorher noch einmal längs durchschneiden, ansonsten die Stiele einfach in Stücke bzw. Halbmonde schneiden

Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)

