

# Fruchtig, pikanter Sellerie Salat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine etwas andere, fruchtige Version, die gut zu hellen Fleisch und Geflügel passt

## Zutaten

- Für den Salat:
- 1/2 möglichst feste Mango, geschält, entkernt in dünnen Streifen
- 1 kleiner, saurer Apfel, entkernt, in dünnen Streifen
- 2 Stangen Staudensellerie, gefädelt, gewaschen, in dünnen Scheiben
- 1 junger Frühlingslauch in dünnen Ringen
- in dünnen Streifen
- 1 milde, rote Chilischote, entkernt in dünnen Streifen
- 12 Blätter Basilikum, gezupft, in Streifen
- 25 g gestiftete Mandeln, geröstet
- Für den Dressing:
- 2 EL Honig
- 20 ml weißer Balsamico Essig
- 20 ml Sesamöl
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- 1 Prise Salz und etwas weißer Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Dressing Zutaten zunächst mit einander verrühren.

### Schritt2

Zuerst die anlaufenden Zutaten wie die Äpfel und Staudensellerie Streifen dazu geben, mengen.

### Schritt3

Danach folgen die Lauchringe, die Chili- und Mango Streifen, etwas marinieren, durch ziehen

lassen.

#### **Schritt4**

Kurz vor dem Servieren den Basilikum unter heben, mit gerösteten Mandelstiften garnieren.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** Pikante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtig-pikanter-sellerie-salat/>