



Reissalat à la Waldorf

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fruchtig, lecker, zu Grillfesten

Zutaten

- 200 g gekochter Langkorn Reis
- 150 g Bio Joghurt
- 150 g gute Mayonnaise
- 100 g Walnüsse, geröstet, gehackt
- 2 Äpfel, geschält, entkernt in 1 cm großen Würfeln
- 125 g Knollensellerie, recht fein gewürfelt
- 2 Scheiben Ananas in 1 cm großen Würfeln
- Saft 1 Zitrone
- Etwas Zitronen - Orangenabrieb
- Etwas Orangensaft 1 Prise Zucker, Salz, etwas weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Walnüsse in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf Küchenkrepp geben, fein hacken.

Schritt2

Die Apfel - und Sellerie Würfel sofort mit dem Zitronensaft und Abrieb marinieren, mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen; den Reis untermengen.

Schritt3

Den Joghurt, die Mayonnaise und etwas Orangensaft verrühren und mit den übrigen Zutaten mischen, pikant nachschmecken.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/reissalat-a-la-waldorf/>