Sellerie – Apfel – Salat mit kandierten Pistazien

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Fruchtig – nussig, passt gut zu kaltem Geflügel oder Wild

Zutaten

- 400 g Knollensellerie, geraspelt
- 2 große, rote Äpfel entkernt, mit Schale, geraspelt
- 3 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 2 El Creme fraiche
- 3 El geschlagene Sahne
- 30 g geröstete Pistazien
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Pistazien in einer kleinen Stielpfanne mit 1 Tl Zucker bräunen, karamellisieren lassen, danach grob hacken.

Schritt2

Den Zitronensaft und Abrieb mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker nach eigenem Geschmack verrühren und den Sellerie und die Äpfel hinein reiben. Immer zwischendurch mengen, um ein Braunwerden zu verhindern.

Schritt3

Creme fraiche verrühren und die geschlagene Sahne unterheben - auflockern, nachschmecken.

Schritt4

Anrichten und mit den Pistazien bestreuen.

Rezeptart: Salatrezepte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sellerie-apfel-salat-mit-kandierten-pistazien/