



Sellerie Mango Salat mit Passionsfruchtdressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5 - 6
- **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' : '5 - 6', 'yield' : " });
```

Ein leichter erfischender Sellerie Mango Salat angelehnt an den „Waldorf Salat“. Ein Salat mit einer Kombination, die keiner erwartet, bereichert jedes Salatbuffet. Die Zutaten, Sellerie und Mango in einem Salat wirken prima als Gegengewicht zum rustikal angerichteten Wild und Geflügel.

Zutaten

- 1 mittelgroße Sellerieknolle, auf der Gemüsereibe fein geraffelt oder in feinen Streifen
- 1 kleine Mango, geschält, entkernt, in dünnen Streifen
- 4 Passionsfrüchte
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- Etwas Orangenabrieb
- 5 gehäufte El hausgemachte Mayonnaise
- 3 El saurer Schmand
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 Spritzer Worcestershire Sauce
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle oder etwas gemahlener Chili

Wir empfehlen den Sellerie Mango Salat mit der hausgemachten Gekonntgekocht Blitz-Mayonnaise herzustellen, die nicht den typischen Nebengeschmack einer Supermarkt Mayonnaise aufweist. Etwas geschlagene Sahne macht den Salat luftig, die Mangostreifen bitte sofort mit Zitronensaft marinieren, damit sie sich nicht verfärben.

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst aus den halbierten Passionsfrüchten mit einem Teelöffel die Kerne kratzen. Den Saft durch ein kleines Küchensieb passieren.

Schritt2

Mit der Mayonnaise, Orangen- und Zitronenabrieb und dem Schmand verrühren

Schritt3

Mit Salz, etwas gemahlenen Chili oder Pfeffer und einem Spritzer Worcestershire Sauce abschmecken.

Schritt4

Sellerie und Mangostreifen verrühren, zuletzt die geschlagene Sahne unter heben.

Schritt5

Mit Klarsichtfolie abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Salatrezepte **Tags:** Mango Sellerie Salat, salat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sellerie-mango-salat-mit-passionsfruchtdressing/>