

Waldorfsalat mit Pumpernickel

 happy-mahlzeit.com/2019/12/14/waldorfsalat-mit-pumpernickel/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knollensellerie
- 2 große, feste, saure Äpfel
- 100 g Walnusskerne
- 150 g Seidentofu
- 1 TL Senf
- etwas Gemüsefond
- 100 ml mildes Sonnenblumenöl
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 EL weißer Balsamico
- ½ Bund Kerbel
- Salz
- weißer Pfeffer
- Pumpernickel

Zubereitung:

Den Sellerie schälen. Sellerie und Äpfel in zunächst in Scheiben und dann in dünne Stifte schneiden. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.

Seidentofu, Senf, Salz, Pfeffer, Essig und einen Teil des Öls in ein schmales, hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer pürieren und zu einer Mayonnaise ziehen. Bei Bedarf mehr Öl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Sellerie und Äpfel mit der Mayonnaise vermischen. Eventuell mit etwas Gemüsefond verlängern, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Kerbel hacken und unterheben.

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und zum Salat geben. Nochmals den Salat abschmecken und bei Bedarf Salz, Pfeffer und Essig zugeben.

Den Salat auf Tellern anrichten und mit Pumpernickel servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - einfach & köstlich vom 15.12.2018

Episode: Mein klassisches Weihnachts-Menü