



Rezept

Stangensellerie-Salat mit Himbeeren und Erdnüssen

Saftiger und erfrischender Salat mit dem richtigen Crunch

20 Min

Aktive Zeit



20 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SALAT

- 8 Stangen Stangensellerie mit wenig Grün
- 1 roter Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt
- 1 Bundzwiebel, in feinen Ringen
- 1/2 Bund Kerbel, Blätter abgezupft
- 1/2 Bund Petersilie, Blätter abgezupft
- 1/2 Bund Estragon, Blätter abgezupft
- 0.5 dl Rapsöl
- 0.3 dl Sherryessig
- Salz, Pfeffer

GARNITUR

- 100 g Himbeeren
- 4 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse, grob gehackt

Und so wird's gemacht

1 von 2

SALAT Stangenselleriegrün in Stücke zupfen, Stangen in feine Scheiben schneiden, zusammen mit den Blättern in eine Schüssel geben. Peperoncino und alle Zutaten bis und mit Estragon dazugeben. Öl und Essig dazugeben, gut vermischen, würzen.

2 von 2

GARNITUR Salat anrichten, mit Himbeeren und Erdnüssen garnieren.

Tipp: Dazu passt knuspriges Brot.

