



Topinambur-Salat mit Fenchel und grünem Apfel

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Stangen Sellerie
250 g Fenchel
150 g Topinambur
1 grüner Apfel (Granny Smith)
4 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Dijon-Senf
1 Knoblauchzehe
2 Teelöffel Honig
6 Esslöffel Olivenöl
50 g Walnüsse
Salz, Pfeffer

Ein frischer Salat für kalte Tage - Fenchel und Apfel ergänzen die süße Note des Topinambur, Walnüsse runden das Ganze mit einem Crunch ab. Du liebst schnelle Salate?

- 1 -

Gemüse waschen. Sellerie in schmale Ringe schneiden. Fenchel trimmen, den inneren Strunk entfernen und längs in dünne Streifen schneiden. Apfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Topinambur mit einer Gemüsebürste putzen und ebenfalls in dünne Scheiben

schneiden.

- 2 -

Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen. Gemüse, Apfel und 1 EL Zitronensaft in das Wasser geben und kaltstellen.

- 3 -

Restlichen Zitronensaft, Senf, gepresste Knoblauchzehe, Honig und Salz miteinander vermischen. Olivenöl dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Gemüse-Apfel-Mischung aus dem Kühlschrank nehmen und Wasser abgießen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Dressing vermischen.

- 5 -

Vor dem Servieren mit Walnüssen und Fenchelgrün garnieren.