Nah&Frach

Thea Kochbuch Nr. 16 "Die schnelle Küche" Professional

Birnen-Sellerie-Salat

Vorspeise Kalte Küche Salate Vegetarisch

ZUBEREITUNG \nearrow



Birnen waschen und mit der Schale würfeln, mit Zitronensaft beträufeln. Trauben halbieren und entkernen. Stangensellerie putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten gut vermengen. Aus Öl, Paprikapulver und Schlagobers eine Sauce bereiten und die Früchte damit marinieren. Vor dem Servieren mit Walnusskernen, Stangensellerie und Trauben garnieren.



ZUTATEN 🖹

25 dag saftige Birnen

Saft von 1 Zitrone

12 dag Trauben

1 Stange Sellerie

2 EL Olivenöl

2 Msp. Kotányi Paprika edelsüß Spezial

4 EL Schlagobers

2 EL Walnusskerne