

Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatkreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.



Waldorfsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 400 Gramm Stangensellerie | 400 Gramm Äpfel | 100 Gramm Walnüsse | 250 Gramm (Salat-)Mayonnaise | Saft einer halben Zitrone | 1,5 Teelöffel Salz | 1,5 Teelöffel Zucker



Waldorfsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Äpfel vierteln, entkernen und fein würfeln. 2. Holzige Enden vom Sellerie abschneiden, den Rest fein würfeln. 3. Walnüsse hacken. 4. Äpfel, Sellerie, Walnüsse, Mayonnaise und Zitronensaft miteinander vermengen. 5. Salat mit Salz und Zucker abschmecken.

Jetzt noch mehr [Salate](#), weitere [amerikanische Rezepte](#) und mehr [Rezepte mit Sellerie](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 511 Kalorien | 46 Gramm Fett | 20,7 Gramm Kohlenhydrate | 4,8 Gramm Eiweiß