

## Waldorfsalat



### Zutaten:

300 g	Äpfel
300 g	Knollensellerie
50 g	Datteln
100 g	Walnüsse
4 EL	Sahne
2 EL	Zitronensaft
50 g	Mayonnaise
	Salz

### Zubereitung:

Zur Vorbereitung die Äpfel waschen, vierteln und entkernen, dann den Sellerie waschen und schälen.

Die gewaschenen Äpfel und den Sellerie in schmale mundgerechte Streifen hobeln. Etwa 3/4 der Walnüsse und die gesamten Datteln grob hacken, außerdem die Mayonnaise mit einer Prise Salz abschmecken. Anschließend die Sahne steif schlagen und unter die gewürzte Mayonnaise heben.

Für den Salat nun alle Zutaten in eine große Schüssel geben und gut vermengen, dann die Soße darüber geben und alles für etwa 2 Stunden kühl stellen, ziehen lassen.

Vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen und mit den restlichen Walnüssen garnieren.

### Tip

#### Vegane Mayo? Kein Problem!

Zutaten:	150 g	Kartoffeln
	1	Knoblauchzehe
	50 ml	Wasser oder Pflanzenmilch
	1 Prise	Salz
	1 TL	Senf (optional)
	etwas	Zitronensaft

Für die Mayonnaise die Kartoffeln waschen, schälen, in feine Würfel schneiden und weich kochen.

Den Knoblauch klein hacken und mit den abgekühlten Kartoffeln und der Flüssigkeit in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse mixen.

Je nach Bedarf mit Salz, Zitronensaft und Senf abschmecken.