

Fruchtig, pikanter Sellerie Salat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine etwas andere, fruchtige Version, die gut zu hellen Fleisch und Geflügel passt

Zutaten

- Für den Salat:
- 1/2 möglichst feste Mango, geschält, entkernt in dünnen Streifen
- 1 kleiner, saurer Apfel, entkernt, in dünnen Streifen
- 2 Stangen Staudensellerie, gefädelt, gewaschen, in dünnen Scheiben
- 1 junger Frühlingslauch in dünnen Ringen
- in dünnen Streifen
- 1 milde, rote Chilischote, entkernt in dünnen Streifen
- 12 Blätter Basilikum, gezupft, in Streifen
- 25 g gestiftete Mandeln, geröstet
- Für den Dressing:
- 2 EL Honig
- 20 ml weißer Balsamico Essig
- 20 ml Sesamöl
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- 1 Prise Salz und etwas weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Dressing Zutaten zunächst mit einander verrühren.

Schritt2

Zuerst die anlaufenden Zutaten wie die Äpfel und Staudensellerie Streifen dazu geben, mengen.

Schritt3

Danach folgen die Lauchringe, die Chili- und Mango Streifen, etwas marinieren, durch ziehen

lassen.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren den Basilikum unter heben, mit gerösteten Mandelstiften garnieren.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** Pikante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruchtig-pikanter-sellerie-salat/>