

Waldorfsalat in Chicorée-Schiffchen

Zutaten (für 10 Schiffchen):

½ Sellerieknolle (ca. 200 g)
1 Clementine
100 g Walnusskerne
40 g Datteln
1 EL Zitronensaft
200 g Joghurt (Sojabasis)
1 Chicorée
Meersalz, Pfeffer

So wird es gemacht:

Sellerie schälen und grob raspeln. Clementine schälen, zerteilen und sehr klein schneiden. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und zerkleinern (evtl. im Blitzhacker). Datteln zerkleinern und mit Clementine, Nüssen, Zitronensaft und Joghurt vermischen. Sellerieraspel zur Masse geben, gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chicoréeblätter abtrennen und waschen. Waldorfsalat portionsweise auf die Blätter geben.

Quelle: Alnatura