

## Liebe Köch\*innen,

ein Salat, der immer geht, lecker und vitalisierend ist, ist ein Waldorfsalat. Er eignet sich als Beilage zu allem möglichen vom Grill, aus der Pfanne oder dem Ofen. Egal ob Bratwurst, Steak, Geflügel, einem (vegetarischem) Braten, gefüllte Champignons, Paprika oder, oder... Auch eine Scheibe Brot passt gut. Einfach ausprobieren.

Viel Spaß mit dem Grillsalat!

Stefan Herbolzheimer



## Zutaten

Für eine große Schüssel (etwa 16 Portionen)

- 1 Knollensellerie, geschält und in feine Stifte (Juliennes) geschnitten oder geraspelt (bei mir ergab ein ganzer Kopf 6 Tassen Juliennes)
- 2 große Gemüsezwiebeln, halbiert und in feine Ringe geschnitten
- 2 Tassen Wasser
- 4 Äpfel (z. B. Topaz und/oder Elstar, geschält und in feine Stifte geschnitten oder geraspelt)
- ½ Lauch, das grüne Ende, der Länge nach halbiert und in feine Ringe geschnitten
- ¼ Kopf Weißkraut, fein geschnitten oder gehobelt
- 300 g Walnussbruch
- 500 g vegane Mayonnaise
- ¾ Glas und Sud von Gewürzgurken („Nur Pur“ 680 g Glas), die Gurken in Streifen geschnitten
- 1 EL Senf
- 2 EL Zitronensaft
- 80 ml Apfelessig
- 80 ml Olivenöl
- Salz und Zucker nach Geschmack

## Zubereitung

Zuerst das Gemüse klein schneiden. Den Sellerie mit dem Wasser (Verhältnis 3 zu 1) in einer Pfanne oder einem Topf zum Kochen bringen. Eine Minute köcheln lassen, dann die Zwiebeln dazu, vermengen, Hitze wegnehmen, Deckel aufsetzen und 2 Minuten ziehen lassen. Dann ggf. durch ein Sieb absieben und etwas ausdampfen lassen. Währenddessen die Walnüsse anrösten, bis sie gut duften und zu dem gekochten Gemüse geben.

Jetzt alle Zutaten in eine große Schüssel geben und vermengen.