

mit Sellerie und Walnüssen

- 700g Obst (2 Äpfel, 1 Birne, 3 Orangen)
- 20g Stangensellerie, kleinst gewürfelt
- 30g Walnüsse, nur grob zerbrochen
- 40g Rosinen
- Saft einer Orange

Die Menge des verwendeten Sellerie kommt darauf an, ob Ihr eher milden oder kräftigen Sellerie erwischt habt und natürlich, wie sehr Ihr **Sellerie** mögt. Die 20g sind auf **700g Obst** gering und kann von Euch je nach Gusto erhöht werden.

Welches Obst Ihr schlussendlich verwendet, bleibt Euch überlassen. **Orangen** sind wichtig, damit der Salat schön **saftig** wird. Ich habe aber auch schon **Kiwis** und **Bananen** verwendet oder wie Ihr auf den Fotos erkennen könnt, sind auch mal **Physalis** mit der von der Partie.

Die **Rosinen** habe ich schon durch **Cranberries** ersetzt aber die **Walnüsse sind ein Muss!** Für den Crunch und den Geschmack!

1. Schnippelt also den Sellerie und das Obst.
2. Zerbrecht die Walnüsse in grobe Stücke und vermischt alle Zutaten in einer großen Schüssel.

3. Lasst den Salat für mindestens 1 Stunde durchziehen.



kochen-und-backen-im-wohnmobil.de

4. Bevor Ihr diese außergewöhnlich leckere Kombination genießt, rührt den Obstsalat noch einmal gründlich durch.