

## Leichter Waldorfsalat

Zutaten	4 Personen (Beilage)
2 Stück	Romana Salatherzen (300g)
300 g	Weintrauben ohne Kerne
350 g	Staudensellerie
2 Stück	Äpfel (Pink Lady, 400g)
100 g	Wallnusskerne
2 EL	Mayonnaise
100 g	Jogurt
2 TL	mittelscharfer Senf
3 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
1 EL	weißen Balsamico
1 TL	Meersalz
1 TL	Zucker



Zubereitungszeit ca.: **20 Minuten**

### Zubereitung:

Der klassische Waldorfsalat ist köstlich, leider aber auch sehr mächtig. Daher wollte ich einer Variante schaffen, welche leicht, frisch und mindestens genauso köstlich ist wie das Original. Ich denke, dass mir das recht gut gelungen ist.

Zu Beginn den Staudensellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Salatherzen waschen, trocken schütteln oder schleudern und grob in mundgerechte Stücke brechen oder schneiden. Den Salat zusammen mit den Sellerie in eine Schüssel geben. Die Weintrauben waschen, von den Stielen befreien und ebenfalls in die Schüssel zum Salat geben.

Die Wallnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen und anschließend in den Händen etwas zerbröseln, dann zum Salat geben.

Für das Dressing in einer Schüssel Mayonnaise, Joghurt, mittelscharfen Senf, Olivenöl, Zitronensaft, Balsamico, Meersalz und Zucker gleichmäßig verrühren.

Nun noch die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Stifte schneiden. Die Apfelstifte zusammen mit dem Dressing in die Salat-Schüssel geben und alles gleichmäßig vermischen.

Dieser wunderbare Salat passt hervorragend zu gegrilltem Fisch oder Fleisch, ein echtes Highlight auf jeder Grillparty!