



Apfel-Selleriesalat mit Miso & karamellisiertem Radicchio

🕒 Preparation time: 25 minutes

👤 Portions: 4

👨‍🍳 Cooking time: 0 minutes

Total time: 25 minutes

Zutaten für 4 Portionen

- 700 g Knollensellerie
- 4 Stangen Staudensellerie
- Einige Blätter vom Staudensellerie
- 2 Äpfel
- 35 g Walnüsse
- 5 EL Olivenöl
- 1 EL Reis-Miso-Paste | ich benutze diese [Miso-Paste*](#) (*Amazon-Affiliate-Link)
- 3 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 3 EL Sojajoghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 3-4 EL Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleiner Radicchio-Salat
- Salz & Pfeffer
- 1-2 Beete(e) Rettich-Sprossen

Zubereitung (ca. 25 Minuten)

1. Knollensellerie entrinden und mit einer [Juliene-Reibe*](#) (*Amazon Affiliate-Link) in feine Streifen raspeln. Apfel waschen und ebenfalls fein aufreiben. 4 Stangen Sellerie hauchfein aufschneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen. Aus 1 EL Misopaste, 4 EL Olivenöl, 2 TL Ahornsirup, 3 EL Sojajoghurt, 2 EL Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer sowie etwas Wasser ein dünnflüssiges, herzhaftes Dressing anrühren. Den Salat mit dem Miso-Dressing vermengen und auf vier Tellern aufteilen.
2. Walnüsse hacken. Das Selleriegrün ebenfalls klein schneiden. Radicchio waschen, den Strunk kürzen und achteln.
3. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Radicchio-Stücke darin anbraten. Nach zwei Minuten den Radicchio mit 2 EL Ahornsirup karamellisieren lassen, etwas salzen und auf den Salat verteilen. Gehackte Walnüsse über den Salat geben.
4. Den Sellerie-Apfelsalat mit Sprossen und gehacktem Sellerie-Grün bestreuen und garnieren. Den Salat mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.