



REZEPT DER WOCHE

KW 13 27.03. – 02.04.2023

Sellerie-Pastinaken-Rohkost

(Für ca. 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 350 g [Knollensellerie](#) (Art.Nr. 310)
- 350 g [Pastinaken](#) (Art.Nr. 314)
- 2 TL [Zitronensaft](#) (Art.Nr. 1760)
- 250 ml [Joghurt](#) (Art.Nr. 2017)
- 100 ml [Sahne](#) (Art.Nr. 2004)
- 1 EL [Senf](#) (Art.Nr. 8434)
- 2 EL [Schnittlauch](#) (Art.Nr. 452)
- 1/2 TL [Schabzigerklee](#) (Art.Nr. 8015)
- Etw. Salz
- 2 EL [Sonnenblumenkerne](#) (Art.Nr. 5607)

Und so geht's:

Sellerie und Pastinaken in dünne Streifen schneiden. Mit Zitronensaft mischen.

Joghurt mit Sahne und Senf verrühren. Mit Schnittlauch, Schabzigerklee und Salz würzen. Mit der Rohkost vermengen. Eventuell nachwürzen.

Sonnenblumenkerne ohne Fett rösten. Über den Salat streuen und servieren.

Dazu passt [frischer Salat](#).

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!