Céklagombócok krémes Waldorf salátával

45—60 Perc

Elkészítés

1 Az első lépésben a hagymát apróra vágjuk, és egy kevés vajon egy serpenyőben áttetszőre pirítjuk. Egy tálban jól összekeverjük a tojásokat a sóval, borssal, korianderrel és az őrölt szerecsendióval. Ezután lassan langyosra melegítjük, és egy nagy tálban összekeverjük az összes hozzávalót a kenyérkockákkal.

2 A céklát finomra pürésítjük, és a gombóctésztához adjuk. Alaposan összegyúrjuk az egészet, és 15 percig pihentetjük.

> **TIPP:** A cékla elkészítésekor használjunk gumikesztyűt, hogy ne legyen piros a kezünk.

3 Most már nedves kézzel formázhatjuk a kis gombócokat. Ezután forrásban lévő, sós vízben vagy gőzölőben kb. 15 percig főzzük.

4 Közben elkészíthetjük a krémes Waldorf salátát. Ehhez meghámozzuk a zellert, és finom csíkokra vágjuk. Az almát megmossuk, de nem hámozzuk meg. Félbevágjuk, kimagozzuk és vékony szeletekre vágjuk.

5 Durvára vágjuk a diót. Összekeverjük a tejfölt a majonézzel, majd sóval, borssal és citromlével ízesítjük. A zellercsíkokat, az almaszeleteket és a diódarabokat egy tálba tesszük, és összekeverjük a krémes öntettel.

6 A kész gombócokat salátával tálaljuk, majd élvezzük a színek és ízek kavalkádját.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A gombócokhoz

250 g	Főtt cékla
400 g	Kenyérkocka
200 ml	Tej
3 db	Tojás
1 fej	Főzőhagyma
1 ek	Vaj
2 tk	Tengeri só, durva szemű
1 tk	Tarkabors, egész
1 tk	Szerecsendió, egész
1 tk	Friss koriander

A salátához

400 g	Zeller
500 g	Alma
200 g	Majonéz
160 g	Dió
50 ml	Tejföl
2 tk	Tengeri só, durva szemű
1 tk	Tarkabors, egész
6 ek	Citromlé