

# Selleriesalat mit Ziegenkäse und Kräuterdressing

15–20 Min

## Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 6 Stk. | Stangen Staudensellerie |
| 100 g | Ziegenkäse |
| 50 g | Pekannüsse, geröstet |
| 3 EL | Weißweinessig |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Pfeffer bunt ganz |
| 1 Prise | Himalayasalz |
| 1 Prise | Kräuter Rustikana |

## Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird der Stangensellerie in feine Streifen geschnitten. Nun mit Weißweinessig und Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer und der Kotányi Rustikana Mühle abschmecken.

2 Den Sellerie auf einem Teller platzieren, mit den gerösteten Pekannüssen und Ziegenkäsewürfeln toppen und genießen. Alternativ den Sellerie und den Ziegenkäse in eine Lunchbox geben.

**TIPP:** Damit die Nüsse knackig bleiben, sollte man sie separat mitnehmen. Ein frisches Baguette eignet sich perfekt als Beilage zum Selleriesalat.