



# Selleriesalat mit Ziegenkäse und Kräuterdressing

🕒 15–20 Min   

## 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.

## 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

