



thermomix

Vorspeisen und
Salate

VORWERK

Meine
Bewertung



TM6, TM5

Zutaten

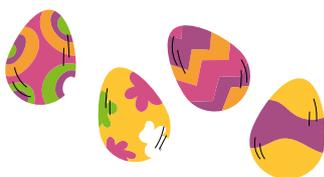
400 g Wasser, zimmerwarm
4 Eier (Kl. M), kalt
100 g Walnusshälften
300 g Knollensellerie, in Stücken (3–4 cm)
250 g Äpfel, säuerlich, entkernt, in Stücken (ca. 4 cm), siehe Tipp
25 g Zitronensaft
100 g Mayonnaise (siehe Tipp)
¼ TL Zucker
½ TL Salz
3 Prisen Pfeffer
250 g Staudensellerie, in Stücken (2–3 cm)
50 g Rosinen

Zubereitung

1. Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Eier hineinlegen und **14 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Gareinsatz sofort mit dem Spatel herausnehmen und Eier mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Mixtopf leeren. Eier pellen, vierteln und abkühlen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
2. Walnüsse in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
3. Knollensellerie, Äpfel, Zitronensaft, Mayonnaise, Zucker, Salz, Pfeffer und Staudensellerie in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels **4–5 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern.
4. Salat in eine Servierschüssel umfüllen, Rosinen und zerkleinerte Walnüsse zugeben, Eier vorsichtig unterheben, Salat abschmecken und sofort servieren.

Tipps

- Ein Rezept für Mayonnaise findest du auf Cookidoo®. Du kannst Mayonnaise auch mit Naturjoghurt mischen.
- Du kannst den Salat beliebig variieren, indem du Äpfel durch Birnen ersetzt, Weintrauben, Mandarinen oder Ananas aus der Dose hinzufügst etc.



Arbeitszeit:
25 Min.



Gesamtzeit:
45 Min.



6 Portionen



einfach



Pro Portion: Energiewerte 1428 kJ/341 kcal
Eiweiß 8 g, Kohlenhydrate 21 g, Fett 27 g