



Salat mit Burgunder-Pfeffer:



Waldorfsalat mit Walnüssen und Orangen-Creme-frâiche

Ofen auf 180 Grad vorheizen. **60 g Walnüsse** mit **1 TL Öl** und etwas **Salz und Zucker** mischen. In eine kleine Rain geben und im Ofen ca. 15 Min. rösten, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen.

Von einer unbehandelten **Bio-Orange** ca. 1 TL Orangenschale fein reiben, 2 EL Orangensaft auspressen und beides mit **100 g Creme frâiche** verrühren. Leicht **salzen**.

Knollensellerie schälen und in möglichst fein Scheiben schneiden. **100 ml Silvaner** mit **100 ml Apfelsaft** und etwas **Salz und Burgunderpfeffer** in einer großen Pfanne aufkochen. Selleriescheiben darin zugedeckt 6-8 Min. schmoren. Auf einer Platte abkühlen lassen.

Die Orange jetzt schälen und filetieren. **1 Stange Staudensellerie** in feine Scheiben schneiden, das Grün fein schneiden. **Olivenöl** zugeben und leicht salzen.

Anrichten: Selleriescheiben auf Tellern anrichten. Staudensellerie und Orangenstücke darauf verteilen. Creme frâiche über den Salat träufeln und mit Burgunderpfeffer und etwas Olivenöl würzen.

*Passt sehr gut zum **Silvaner „Rödelseer Küchenmeister“ von Hemberger***