



In Anlehnung an den Waldorfsalat gibt es heute einen Sellerie-Melonen-Salat. Obwohl, bis auf den Sellerie und die

Nüsse hat er mit dem Waldorfsalat nicht viel gemeinsam. Aber
ich wurde durch ihn zu diesem frischen, knackigen Salat
inspiriert.

Sellerie Melonen Salat

Zutaten für 2 Personen:

150 g Stangensellerie

130 g Wassermelone

50 g Schafskäse

30 g Walnüsse

100 g griechischer Joghurt

40 g Creme fraiche

1-2 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Den Stangensellerie waschen und in Stücke schneiden. Ebenso
die Wassermelone und den Schafskäse würfelig schneiden. Die
Walnüsse grob hacken.
Joghurt mit Creme fraiche verrühren und mit Zitronensaft
abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Sellerie, Melone, Schafskäse und Walnüsse in einer Schüssel
miteinander vermengen und mit dem Dressing verrühren.



Ich muss auch ehrlich zugeben, dass ich bis vor kurzem noch
skapfisch war mit Wasser melchen im Salat. Aber auf Probe
und für ein paar Minuten hat es mich geblut dem Salat so viel
und einen Hauch von Süße. Passt perfekt und wird jetzt
öfters für Salate verwendet.



Für die nächste Grillparty steht dieser Salat sicherlich auf
dem Programm. Wie es die Woche etwas schlechter (Temperatur) hat,
sagt mein Mann, jeder in der Party (Charakter) immer
zu, wie du mit langer Hose und Jacke beim Grillen
steht.