

**Zutaten:**

3 El Salatmayonnaise  
75 g Naturjoghurt  
Salz,Pfeffer  
250 g Pastinaken  
1 säuerlicher Apfel  
2 El Zitronensaft  
2 El Walnusskerne  
2 El getrocknete Cranberrys

**Zubereitung:**

Salatmayonnaise und Naturjoghurt verrühren, salzen und leicht pfeffern.  
Pastinaken schälen, putzen und in feine Stifte hobeln oder raspeln.  
Apfel waschen, entkernen und ungeschält in feine Stifte hobeln oder raspeln. Beides erst mit 2 El Zitronensaft mischen und dann zur Sauce geben.  
Walnusskerne hacken, mit getrockneten Cranberrys unter den Salat mischen.  
Mind. 30 Min. durchziehen lassen.

**Info:** Auch als Vorspeise geeignet und z.B in einem Radichio Blatt angerichtet.

---

Pastinaken  
Essen und Mehr

From:  
<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:  
<https://ddws.de/hauptgang:pastinaken-apfel-salat?rev=1599899366>

Last update: **25.03.2022 18:16**