Pikanter Waldorfsalat

3 EL Creme fraiche
3 EL Joghurt (nicht ganz so mager)
5 EL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
1 Msp. Honig
1 Prise gemahlener Ingwer (Djahe)
300 g Knollensellerie
4 Äpfel, leicht säuerlich
80 g Walnüsse
3 EL geschlagene Sahne

1 In einer Schüssel Creme fraiche, 3 EL des Zitronensaftes, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer vermischen. In einer tiefen Schüssel den restlichen Zitronensaft mit dem Honig und dem Ingwer mischen.

2 Sellerie und Äpfel schälen. Die Äpfel halbieren, Kerngehäuse etc. entfernen. Den Sellerie und die Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden, die Scheiben von 2 der Äpfel in der Zitronensaft Mischung marinieren. Die restlichen Apfelscheiben und den Sellerie in dünne Stifte (Julienne) schneiden.

3 Die Julienne unter das Dressing mischen, die Nüsse ohne Fett rösten (umrühren nicht vergessen!). Die Sahne schlagen unter den Salat heben.

4Auf 4 Tellern zuerst die marinierten und abgetropften Apfelscheiben auslegen, darauf den Salat anrichten. Mit den erkalteten Walnüssen garnieren. Dazu geht frischer Toast sehr gut, vorausgesetzt er kommt noch heiss am Tisch an.