

Marinierter Knollensellerie

Gesamtzeit **50 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 5 Min. Kochzeit 30 Min. Ruhezeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

Marinade:

3 EL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft

2 EL Mayonnaise

2 TL Senf

1 TL Ahornsirup

Salat:

300 g Knollensellerie

0,5 Granny-Smith-Apfel

1 Prise Salz

Garnitur:

1 EL geröstete Pinienkerne

6 Snacktomaten

1 Prise glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

3 EL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Yuzusaft - **2 EL** Mayonnaise - **2 TL** Senf - **1 TL** Ahornsirup

Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen.

Schritt 2

300 g Knollensellerie - **0,5** Granny-Smith-Apfel - **1 Prise** Salz

Knollensellerie und Apfel schälen und raspeln.

Den Sellerie mit Salz bestreuen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen, dann mit Papiertüchern trockentupfen.

Schritt 3

Marinade aus Schritt 1 - **1 EL** geröstete Pinienkerne - **6** Snacktomaten - **1 Prise** glatte Petersilie

Apfel und Knollensellerie gut mit der Marinade vermischen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Pinienkerne einige Minuten rösten und mit den Tomaten und der Petersilie über den Salat geben.