

# Selleriesalat mit Trauben

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

200 g Sellerie  
1 Apfel  
40 g Walnüsse  
100 g Grüne Weintrauben  
50 g Feldsalat  
150 g Hähnchenbrustfilet  
1 TL Kokosblütenzucker  
50 g Schmand  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Macadamianussöl  
1 EL Weißweinessig  
2 Prise Salz und Pfeffer  
1 EL Kokosöl oder Kokosfett



## Zubereitung

Hähnchenbrustfilet in Kokosöl braten, salzen und pfeffern, in dünne Streifen schneiden und abkühlen lassen. Feldsalat gründlich waschen und abtropfen lassen. Sellerie und einen Apfel waschen und in feine Streifen schneiden oder raspeln. Weintrauben ebenfalls waschen und halbieren. Walnüsse mit Feldsalat, Sellerie, Apfel und Weintrauben in eine Salatschüssel geben. Das Hähnchenfleisch unterheben. Für das Dressing Zucker, Schmand, Zitronensaft, Macadamianussöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer vermischen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.