

# Selleriesalat mit Trauben

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

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



## Zubereitung

Hähnchenbrustfilet in Kokosöl braten, salzen und pfeffern, in dünne Streifen schneiden und abkühlen lassen. Felsalat gründlich waschen und abtropfen lassen. Sellerie und einen Apfel waschen und in feine Streifen schneiden oder raspeln. Weintrauben ebenfalls waschen und halbieren. Walnüsse mit Felsalat, 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.