

Farmer-Salat

(für 6-8 Personen)

Zutaten

1/2 Knolle Sellerie
500g Karotten

2-3 Frühlingszwiebeln

1/2 Bund Petersilie

100g Sahne

100g Joghurt

3 EL Mayonaise

1 EL Zitronensaft

2 TL Zucker

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Sellerie und Karotten schälen, dann in der **Küchenmaschine** oder **Handreibe** in feine Stifte raspeln.

Frühlingszwiebel putzen und waschen. In feine Ringe schneiden.

Petersilie waschen und fein hacken

In einer Schüssel Sahne, Joghurt und Mayonaise verrühren.

Mit **Zitronensaft**, **Zucker** und **Salz** kräftig abschmecken. Und mit **Pfeffer** würzen.

(Für einen Steak-House-Charakter kann man auch grob geschroteten Pfeffer verwenden!)

Alle weiteren Zutaten in die Marinade geben und gut mischen.

Vor dem Essen gut ziehen lassen!

Variante:

1 kleine Dose
Ananaswürfel

Man kann auch Ananasstücke dazugeben, das ist ebenfalls sehr lecker!

Ananaswürfel in ein Sieb abgießen und zum Salat untermischen. Und fertig.