



## STAUDENSELLERIE MIT EDAMAME, ZITRONENGRAS UND GRANATAPFEL

( Salate & Bowls )

Knackiger Staudensellerie mit asiatischen Aromen... Der perfekte Salat für den Sommer oder als Vitamin - Booster für den Winter

### Rezept für: 2 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

### Zutaten

#### Salat

1/2 Staudensellerie + Blätter  
300g Edamame ( alternativ junge Erbsen TK )  
1/2 Gurke  
2 Halme Frühlingslauch  
1 rote Zwiebel

#### Dressing + Topping

1/2 Pepperoni oder Thai Chili  
Saft und Abrieb 2 Limette  
1 Zitronengras, fein geschnitten  
30ml Pflanzenöl  
1 TL Kokosblütenzucker ( alternativ Ahornsirup o. Agavendicksaft )  
Salz

### Anleitung

1. Den Staudensellerie, die Gurke in mundgerechte Stücke schneiden. Den Frühlingslauch und die rote Zwiebel in feine Streifen schneiden. Alles mit den Edamame vermengen.
2. Die äußeren Blätter des Zitronengras abnehmen und in ganz feine Ringe schneiden. Mit den restlichen Zutaten zur Vinaigrette verrühren. Zusammen mit Salat vermischen.
3. Die Granatapfelkerne und gezupfte Minzblätter über den Salat streuen.