



Veganer Waldorfsalat

Köstlicher veganer Waldorfsalat mit frischem Obst & Gemüse und feinem Sojajoghurt-Dressing aus fruchtigem Apfelessig und veganer Mayo.

Zutaten

2 Portionen

Salat

2 Äpfel, säuerlich

400 g Weintrauben, rot

4 Stangen Staudensellerie

200 g Kichererbsen, gekocht

75 g Walnüsse, grob gehackt

Babyspinat, frisch (optional)

Dressing

140 g Sojajoghurt, ungesüßt

2 EL Byodo Vegane Mayo

1 EL Byodo Apfelessig, naturtrüb

0.25 TL Byodo Mittelscharfer Senf

Byodo Kräutersalz

Pfeffer

Zubereitung

Die Äpfel entkernen und klein schneiden. Anschließend die Weintrauben halbieren und den Staudensellerie in Ringe schneiden. Alle Zutaten für den Salat in einer großen Schüssel vermischen, das Dressing anrühren und untermengen.



Servieren Sie den Salat nach Belieben auf Babyspinat für einen extra Vitamin-Kick.