



Apfel-Sellerie-Salsa mit Camembert Creme

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück kleiner Apfel, (z.B. Elstar, ca. 100g)
- 1-2 Stangen Staudensellerie (ca.100g)
- 1-2 Stück Snack-Gurken (ca.70g)
- 1 Stück Ingwer (ca.1cm)
- 6 Stiele Koriander oder Petersilie
- 1-2 TL Ahornsirup
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 16 Scheiben Pumpernickel (rund, à ca. 8g)
- 125 g Alpenhain Camembert Cree Natur
- 1/2 Stück Bio-Zitrone (Zeste)

Zubereitung

1. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Staudensellerie und Gurken putzen und waschen. Gurken halbieren und entkernen. Sellerie und Gurken sehr fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken.
2. Apfel, Sellerie, Gurken, Ahornsirup, Olivenöl, gehackten Koriander und Zitronensaft verrühren. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Pumpernickel-Scheiben mit je etwas Alpenhain Camembert Creme bestreichen. Je etwas Apfel-Sellerie-Salsa darauf verteilen. Mit restlichem Koriander und Zitronenzesten garnieren.