

## Sauerkraut-Sellerie-Salat

Zutaten	Zubereitung
20 g Aprikosen getrocknet 50 ml Orangensaft	Getrocknete Aprikosen sehr fein würfeln und in Orangensaft einweichen.
100 g Joghurt 1-2 EL Zitronensaft 3 EL Sonnenblumenöl 1 Prise Salz 1 Prise Ingwer 1 Prise Cayennepfeffer ½ TL Honig	Für die Marinade Joghurt mit Zitronensaft, Öl und den Gewürzen verrühren.
150 g Sellerie 200 g Äpfel  250 g Sauerkraut 30 g gehackte Mandeln	Sellerie putzen, waschen und zusammen mit geschältem Apfel grob raspeln und sofort mit Marinade mischen. Sauerkraut zerpfücken oder klein schneiden, mit Mandeln und Aprikosen zum Salat geben. Den Salat gut durchziehen lassen.
<b>Zum Anrichten</b> Radicchio Orangenfilets	Auf gewaschenen Radicchio-Blättern anrichten und mit Orangenfilets garnieren.

