

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sellerieschnitzel

Zutaten: 1 Knollensellerie, 1 Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Mehl, Butter zum Anbraten, Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Die Sellerieknolle schälen und dann in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Min. kochen und anschließend abkühlen lassen.

Die Selleriescheiben dann in Mehl, verschlagenem Ei und Paniermehl panieren. Etwas Butter und Öl in der Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel darin ca. 5 Min. auf jeder Seite goldbraun braten. Vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passen Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com