

Sellerieschnitzel

Zutaten:

1 Knolle Sellerie
1 Ei
500 ml Gemüsesuppe
40 g Mehl
60 g PankoBrösel
2 TL Sesam (optional)
50 ml Öl
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Sellerie schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in einem Topf mit der Suppe 7 Minuten vorkochen. Danach abtropfen und auskühlen lassen. (Die Suppe kann man mit Nudeln oder Fritatten als Vorspeise verwenden). Das Mehl in einen Suppenteller sieben, Brösel und ev. Sesam in einer Panier-Schale vermengen. Das Ei in einem Suppenteller verquirlen. Die Scheiben salzen und pfeffern, dann im Mehl beidseitig wenden und anschließend in das Ei tauchen, abtropfen lassen und dann in den Brösel wälzen, nur leicht andrücken. (Mit Pankobrösel werden die Selerieschnitzel sehr knusprig.) Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Scheiben beidseitig goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenscheiben und Petersilie servieren. Dazu passt Joghurt Kräuterdip und warmer Kartoffelsalat.



Gemüse

