

Panierte Sellerieschnitzel

Ca. 1 kg Sellerie – 2 Eier – 200g Paniermehl – Salz – Pfeffer-
Fett zum Backen

Den Sellerie schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Evtl. die Scheiben halbieren. Einige Minuten in Gemüsebrühe kochen Die Eier in einem tiefen Teller mit Salz und Pfeffer verquirlen. Das Paniermehl in einen weiteren tiefen Teller geben.

Die Selleriescheiben zuerst in dem Ei, dann in dem Paniermehl wenden.

Die Selleriescheiben bei mittlerer Hitze in dem Fett goldbraun backen.

Dazu passt ein Rohkostsalat und Kartoffelpüree oder ein Kartoffelsalat.

Ebenso ein Dip mit Creme Fraiche und frischen Kräutern.

Guten Appetit!



Panierte Sellerieschnitzel

Ca. 1 kg Sellerie – 2 Eier – 200g Paniermehl – Salz – Pfeffer-
Fett zum Backen

Den Sellerie schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Evtl. die Scheiben halbieren. Einige Minuten in Gemüsebrühe kochen Die Eier in einem tiefen Teller mit Salz und Pfeffer verquirlen. Das Paniermehl in einen weiteren tiefen Teller geben.

Die Selleriescheiben zuerst in dem Ei, dann in dem Paniermehl wenden.

Die Selleriescheiben bei mittlerer Hitze in dem Fett goldbraun backen.

Dazu passt ein Rohkostsalat und Kartoffelpüree oder ein Kartoffelsalat.

Ebenso ein Dip mit Creme Fraiche und frischen Kräutern.

Guten Appetit!

