

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sellerieschnitzel

Zutaten: 1 Sellerie, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel (Paniermehl) und Öl zum ausbacken.

Zubereitung: Die Sellerie schälen und in zirka 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die 2 Eier in einen tiefen Teller geben und verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel ebenfalls auf einen tiefen Teller geben. Die Selleriescheiben erst in dem Ei und dann in den Semmelbröseln wenden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die panierten Sellerie-Schnitzel bei niedriger Hitze goldbraun ausbacken.

Dazu passen Kartoffeln und ein leckerer Salat.

Tipp: Vor dem Panieren, die durch das Ei gezogenen Selleriescheiben, mit etwas Sesam bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)