

SELLERIESCHNITZEL

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 1 Knollensellerie (ca. 800 g)
- 100 g Weizenmehl
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 2 EL Sesam
- 1 Pfeffer
- 1 Salz
- 1 Öl (zum Braten)



Zubereitung:

1. Schäle den Sellerie und schneide ihn in 1-1,5 cm breite Scheiben. Lege sie in einen Topf mit gesalzenem Wasser und koche sie für ca. 10 Minuten. Gieße sie anschließend ab und lasse sie etwas auskühlen.
2. Baue dir eine Panierstraße auf: Gib dazu auf einen tiefen Teller das Mehl und auf einen weiteren das Paniermehl. Mische den Sesam mit dem Paniermehl. Schlage die Eier in eine flache Schüssel und verrühre sie mit einer Gabel. Würze die Eier mit Pfeffer und Salz.
3. Wälze die Selleriescheiben erst in Ei, dann in Mehl, wieder in Ei und zum Schluss in der Sesam-Paniermehl Mischung.
4. Erhitze etwas Rapsöl in einer Pfanne und brate die Gemüseschnitzel auf mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

