

Sellerieschnitzel

In den RegioTüten & im RegioLaden hatten wir letzte Woche Knollensellerie. Dieser kommt aus Blowatz - von Familie Tuinier Hofman. Seit 2017 wird hier am Salzhaff nach ökologischen Richtlinien Gemüse angebaut.
Direkt & frisch vom Acker, regional & lecker!

Zutaten:

- 1 Knollensellerie
- 1 verquirltes Ei
- Pankomehl zum Panieren
- Salz & Pfeffer
- Mehl
- Butter & Öl zum Anbraten
- 1 Zitrone



Zubereitung:

1. Für die Sellerieschnitzel den Knollensellerie schälen und anschließend in ca. 1,5- 2 cm dicke Scheiben schneiden
2. Die Scheiben in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 10 Minuten vorkochen, anschließend abkühlen lassen und trockentupfen
3. Für die Panierung das Ei verquirlen und auf einen Teller geben, das Pankomehl auf einen separaten Teller geben
4. Die Selleriescheiben erst im Ei und dann im Pankomehl wenden und die Panierung gut andrücken
5. In einer Pfanne etwas Butter und Öl erhitzen und die Sellerieschnitzel etwa 3-4 Minuten auf jeder Seite goldbraun braten
6. Die fertigen Schnitzel auf ein Küchenpapier legen und vor dem Servieren gut mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, ein bisschen Zitronensaft über die Sellerieschnitzel verteilen.

Sellerieschnitzel mit einem Salat oder auch mit Kartoffelpüree und Rote Bete Salat servieren.

