



# Panierter Sellerie

für 4 Personen

## Zutaten

1 Knollensellerie  
(ca. 900 g)  
Salz  
4 EL Mehl  
2 Eier  
200 g frisch geriebene  
Semmelbrösel  
150 g Butterschmalz

## Zubereitung

Den Sellerie schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren.

Sellerie herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sellerie in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren.

Die Panade leicht andrücken.

Die SELLERIESCHNITZEL in einer nicht zu heißen Pfanne mit Butterschmalz 4-5 Minuten goldgelb anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.



## Tipps und Tricks

Dieser vegetarische Leckerbissen lässt sich mit unterschiedlichen Gemüsesorten wie Steckrüben, Auberginen oder Pilzen zubereiten.

