



- Rezept der Woche -

SELLERIESCHNITZEL

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Sellerie
- 35 g Weizenmehl
- 50 g Cornflakes (am besten ungesüßt)
- 2 Eier
- 3 El Milch
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- Öl

Zubereitung

- Sellerie schälen und aus der Mitte der Sellerieknolle vier etwa 1,5 cm dicke Scheiben herausschneiden und in kochendem Salzwasser 8 Minuten bissfest garen. Scheiben abgießen und abtropfen lassen
- Für die Panade Mehl und grob zerstoßene Cornflakes in je einen tiefen Teller geben. In einem dritten Teller die aufgeschlagenen Eier mit Milch und 2 TL Salz verquirlen
- SELLERIESCHEIBEN nacheinander im Mehl, dann in der Eier-Milch-Mischung wenden. Den Vorgang wiederholen und die Scheiben abschließend in Cornflakes wenden. Die Panade gut andrücken
- Das Öl in eine heiße Pfanne geben und die Schnitzel bei mittlerer bis hoher Hitze von beiden Seiten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und überschüssiges Öl auf Küchenpapier abtropfen lassen

Tipp: Am Besten mit einen frischen knackigen Salat servieren 😊

Guten Appetit!