

schmeckt fast gar nicht nach Sellerie

Sellerieschnitzel

4 Portionen

Zutaten

1/2 Knolle Sellerie, 2 Eier, 2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Paprikapulver, 2 Esslöffel Mehl, 8 Esslöffel Semmelbrösel

Zubereitung

1. die Eier aufschlagen und Salz und Paprika gründlich unterrühren
2. die Sellerieknolle großzügig beschneiden
3. ca. 1 cm dicke Scheiben von der Sellerie schneiden
4. die Flächen der Selleriescheiben mit der Gabel aufrauen
5. die Selleriescheiben mit Mehl bestäuben
6. die Selleriescheiben mit der Eimischung benetzen
7. die Selleriescheiben vorsichtig im Paniermehl wenden
8. die Selleriescheiben portionsweise in der Fritteuse bei 170°C ca. 5 Minuten ausbacken
9. die ausgebackenen Selleriescheiben auf Küchenpapier abfetten lassen, warm stellen.

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Remoulade, Pommes frites

