

Sellerieschnitzel

Zutaten:

1/2 Sellerie , 1 Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer, etwas Öl, Kochkäse zum überbacken, etwas Zitronensaft, etwas Garnitur.

Zubereitung:

Den Sellerie schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einen tiefen Teller ein Ei aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einen anderen tiefen Teller etwas Paniermehl geben. Die Selleriescheiben erst in dem verquirlten Ei und anschließend im Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit ca. 1 EL Öl die Selleriescheiben goldbraun braten und nach belieben mit etwas Zitronensaft beträufeln. Im Anschluss die Schnitzel in eine geeignete Form legen und mit etwas Käse (Kochkäse) als Topping bestücken. Nochmals in den Backofen den Käse aufbacken.

Guten Appetit!