

Sellerieschnitzel - so knusprig & so einfach

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Knollensellerie (ca. 800 g)
- 100 g Weizenmehl
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 2 EL Sesam
- Pfeffer
- Salz
- Öl (zum Braten)



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Sellerie und schneide ihn in 1-1,5 cm breite Scheiben.
2. Lege die Selleriescheiben in einen Topf mit gesalzenem Wasser und koche sie für ca. 10 Minuten.
3. Baue dir eine Panierstraße auf: Gib dazu auf einen tiefen Teller das Mehl und auf einen weiteren das Paniermehl. Mische den Sesam mit dem Paniermehl.
4. Schlage die Eier in eine flache Schüssel und verrühre sie mit einer Gabel. Würze die Eier mit Pfeffer und Salz.
5. Gieße die Selleriescheiben ab und lasse sie etwas auskühlen.
6. Wälze sie anschließend erst in Ei, dann in Mehl, wieder in Ei und zum Schluss in der Sesam-Paniermehl Mischung.

7. Erhitze etwas Rapsöl in einer Pfanne und brate die Gemüseschnitzel auf mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

