

Saisonzusatz
FEBRUAR

Sellerie-Schnitzel

Obst & Gemüse des Monats



Knollensellerie



Champignons



Zwiebeln



Kartoffeln

Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1 Knollensellerie (groß) | <input type="checkbox"/> | 80 g Dinkelmehl |
| <input type="checkbox"/> | 250 g Champignons | <input type="checkbox"/> | Rapsöl |
| <input type="checkbox"/> | 1 Zwiebel | <input type="checkbox"/> | 2 Eier |
| <input type="checkbox"/> | 4 Kartoffeln | <input type="checkbox"/> | Salz, Pfeffer & Muskat |
| <input type="checkbox"/> | 80 g Paniermehl | | |

ZUBEREITUNG

1. Knollensellerie waschen und in Streifen schneiden. 10–15 Minuten in Salzwasser garen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und im geschlossenen Topf mit Wasser und etwas Salz bei mittlerer Hitze für 15–25 Minuten garen lassen. Champignons und Zwiebel schneiden und andünsten.
3. Dinkelmehl, Salz, Pfeffer und Muskat auf einen Teller geben, Paniermehl und Eier jeweils auf einen extra Teller. Eier aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen.
4. Selleriescheiben im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die panierten Selleriescheiben im Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun anbraten.
5. Alles auf einen Teller servieren und je nach Bedarf mit Kräutern verzieren. Fertig!