

Bamberger Sellerie Schnitzel

– Nachhaltige Alternative, auch zur Fastenzeit –



Bildquelle: Pixabay

Zubereitung:

Die Sellerieknolle schälen und dann in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. garen und abkühlen lassen.

Das Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Semmelbrösel mit geriebenem Parmesan vermischen.

Die Selleriescheiben im Mehl, dem Ei und Semmelbröseln wenden.

Etwas Butter oder Öl in der Pfanne erhitzen und die Sellerieschnitzel darin ca. 5 Min. auf jeder Seite goldbraun braten.

Unser Bamberger Hörnla-Salood ist dazu die ideale Beilage.

– VEGETARISCH –

Zutaten für ca. 4 Personen

Natürlich vom Bamberger Gärtner:

1 Stck Knollensellerie

Mehl

1 Stck Ei

Semmelbrösel

Butter, Öl

Salz und Pfeffer