

Sellerieschnitzel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:



Zutaten

500 G	Knollensellerie
250 ML	Milch
	Mehl zum Panieren
	Semmelbrösel zum Panieren
3 EL	gehackte Kürbiskerne
	Salz
	frische gehackte Kräuter

Zubereitung

1. Die Sellerieknolle schälen und in 0,5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Kräutern auf beiden Seiten die „Schnitzel“ würzen.
2. Das Mehl mit der Milch vermischen, die Brösel mit den gehackten Kürbiskernen ebenfalls danach die „Schnitzel“ zuerst in der Mehl-Milchmischung wenden und dann gut mit den Bröseln bedecken.
3. In einer Pfanne Öl heiß machen und die „Schnitzel“ darin goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit den Schafkäsetopfen mit dem Kürbiskernöl, dem Knoblauch und dem Salz zu einem leckeren Dip vermengen.