

Sellerie-Schnitzel

Zutaten (2 Portionen):

- ½ Sellerieknolle (ca. 300 g)
- 1 Ei
- 100 g Mais-Paniermehl
- 1 Prise Muskatnuss
- ½ TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Rapsöl

Zubereitung:

1. Den Sellerie waschen, schälen und in Halbmonde schneiden (ca. 1,5 cm dick).
2. Wasser aufkochen, leicht salzen und die Sellerie Halbmonde ca. 8 Minuten garen. Das Wasser anschließend abgießen, die Scheiben auf einem Küchentuch abtropfen und ein wenig abkühlen lassen.
3. In einen tiefen Teller das Ei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen, in einem dritten tiefen Teller das Mais-Paniermehl mit dem Paprikapulver mischen.
4. Jede Selleriescheibe in die Ei Mischung tunken und zuletzt mit Mais-Paniermehl ummanteln.
5. Öl in eine beschichtete Pfanne geben und dann erhitzen. Die Sellerieschnitzel nacheinander von beiden Seiten goldbraun braten.