

Sellerieschnitzel

Knusprig, herzhaft und fein im Geschmack. Ich liebe das intensive Aroma von Sellerie. Deswegen kommt die Knolle bei uns relativ häufig auf den Tisch. Unsere vielleicht liebste Variante: Sellerieschnitzel. Gehüllt in eine knusprige Panade aus Ei und Paniermehl entfaltet das Gemüse sein ganzes Potential. Noch ein wenig Remoulade dazu und mehr braucht es nicht.



Sellerieschnitzel | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (5 Sellerieschnitzel): 1 kleine Knolle Sellerie (ca. 650 Gramm) | 1 Ei | 1 Esslöffel Mehl | 80 Gramm Paniermehl | 0,5 Teelöffel Salz | 80 Milliliter Olivenöl



Sellerieschnitzel | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Holzige Enden der Sellerieknolle ab- und den Rest in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. 2. Schale entfernen. 3. Mehl mit Salz mischen. 4. Selleriescheiben erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und anschließend in Paniermehl wenden. 5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Selleriescheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Dazu passt hervorragend: [Remoulade](#)! Jetzt noch mehr [vegetarische Hauptgerichte](#) und [Rezepte mit Sellerie](#) entdecken!

Nährwerte/Schnitzel: 261 Kalorien | 3,1 Gramm Fett | 14,8 Gramm Kohlenhydrate | 5,2 Gramm Eiweiß