

## **Sellerieschnitzel**



1 Knollensellerie  
Salz/Pfeffer  
1 Ei  
Salz/Pfeffer  
Paniermehl  
Bratöl

schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit würzen.  
verquirlen und mit würzen. Die Selleriescheiben durch das Ei ziehen, in wenden und in einer Pfanne mit bei mittlerer Hitze für ungefähr 5 Minuten pro Seite knusprig braten, bis der Sellerie weich ist.

**Tipp:** Dazu passt super ein Dip aus Joghurt oder Crème Fraîche mit Kräutern.