

## Sellerieschnitzel

Für 2 Personen / Zubereitungszeit ca. 40 Min

<i>Knollensellerie</i>	<i>ca. 450 g</i>	<i>schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser in einen Topf geben (ca. 2 cm hoch), salzen und aufkochen. Die Selleriescheiben im leicht kochenden Wasser ca. 6 Minuten garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und zur Seite stellen.</i>
<i>Semmelbrösel</i>	<i>6 EL</i>	<i>mit</i>
<i>Sesam</i>	<i>3 EL</i>	<i>in einer Schüssel mischen.</i>
<i>Ei</i>	<i>1</i>	<i>mit</i>
<i>Milch</i>	<i>2 EL</i>	<i>in einer zweiten Schüssel verquirlen, mit</i>
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Pfeffer</i>		<i>würzen. In einer dritten Schüssel</i>
<i>Mehl</i>	<i>3 EL</i>	<i>bereit stellen. Selleriescheiben nacheinander im Mehl und im Ei wenden. Anschließend mit der Sesampanade gründlich panieren.</i>
<i>Butterschmalz</i>	<i>2 EL</i>	<i>in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Sellerieschnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.</i>

*Mit Pommes und Salat hat man ein tolles vegetarisches SchniPoSa.*

*Der ideale Begleiter*

[Grauburgunder Tradition Trocken](#)

