



# Knuspriges Sellerieschnitzel

PORTIONEN: 4

VEGERTARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

1 kleiner Knollensellerie	80 g Semmelbrösel
1 Ei	Salz
80g Mehl	Öl oder Butter zum Backen



## Zubereitung

Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden und bissfest kochen.

Anschließend abseihen und salzen

Die Scheiben in in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren

In heißem Fett ca. 3-4 Minuten von jeder Seite goldgelb ausbacken