



## Beilage

# Gebackener Sellerie

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Sellerieknollen
3 EL	Mehl
2 Stück	Eier
3 EL	Haselnüsse (gemahlen)
	Butter

**Zubereitung:**

Sellerieknollen

Die Sellerieknollen gut abbürsten, schälen und in Salzwasser nicht zu weich kochen (je nach Grösse 20 bis 30 Minuten).

Eier

Verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Aromat

Die abgetropften Knollen in Scheiben (ca. 1 cm Dicke) schneiden, mit Aromat würzen.

Mehl, Haselnüsse

Mit Mehl bestäuben, durch das verquirlte Ei ziehen und mit Haselnüssen panieren. Die Panade festklopfen. In der heissen Butter von beiden Seiten goldbraun braten.