



REZEPT DER WOCHE

KW 3 16.01. – 22.01.2023

Sellerieschnitzel mit Kräuterdip

Das brauchen Sie:

Sellerieschnitzel:

- 500 g [Knollensellerie](#) (Art.Nr. 310)
- 1 [Ei](#) (Art.Nr. 1991)
- 2 EL [Milch](#) (Art.Nr. 2001)
- 1 [Dinkelvollkornbrösel](#) (Art.Nr. 6016)
- 30 g [Sesam](#) (Art.Nr. 5086)
- 100 g [Mehl](#) (Art.Nr. 6004)
- 2-4 EL [Bratöl Olive](#) (Art.Nr. 8071)

Schnittlauchquark:

- 1 Bund [Schnittlauch](#) (Art.Nr. 452)
- 1 Bund [Petersilie](#) (Art.Nr. 451)
- 1 [Schmand](#) (Art.Nr. 2286)
- 250 g [Quark](#) (Art.Nr. 2015)
- Etw. Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Sellerie schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Selleriescheiben im Dämpfeinsatz garen oder ca. 5 Minuten blanchieren; mit Salz und Pfeffer würzen. Ei aufschlagen und mit Milch in einem tiefen Teller verquirlen. Semmelbrösel und Sesam vermischen.

Selleriescheiben zunächst in Mehl, dann in der Ei-Milch und schließlich in Semmelbrösel-Sesam-Mischung panieren und in Bratöl auf beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten ausbacken. Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Petersilie klein hacken. Schmand, Quark, Schnittlauch und Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Tipp:

Panade kann auch gerne mit Kürbiskernen oder ungesüßten Dinkelflakes anstatt Sesam aufgepeppt werden.

Sellerieschnitzel können auch sehr gut gefüllt werden: Dazu eine Scheibe Käse oder Schinken zwischen zwei Selleriescheiben (diese dann etwas dünner schneiden) legen und so gefüllt panieren. Endstücke lassen sich sehr gut zu Sellerie-Walnuss-Bratlingen weiterverarbeiten.

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERSBIOHOF