

Sellerieschnitzel

1 Knolle Sellerie
(alternativ auch Möhren,
Kohlrabi oder Pastinaken)
2 Eier
Mehl
Paniermehl
(zum aufpumpen Besam,
Cornflakes, Mandeln)
Salz, Öl

Die Sellerieknolle schälen
und dann in 1,5 cm dicke
Scheiben schneiden.
In kochendem Salzwasser
10 Minuten kochen und a
nschließend abkühlen lassen.
Die Selleriescheiben dann mit

1. Mehl
2. verschlagenem Ei
3. Paniermehl panieren.

Etwas Butter und Öl in der
Pfanne erhitzen und die
Sellerieschnitzel
darin auf jeder Seite
goldbraun braten. (ca.5min)



Tomatensauce

500ml Gemüsebrühe
(Sud vom Sellerie kochen)
2 Tuben Tomatenmark
Mehlschwitze
Salz und Zucker,
Sahne zum würzen

Butter in einem Topf
erhitzen und Mehl hinzufügen,
gut vermengen
Anschließend die
Gemüsebrühe dazu gießen
und mit einem
Schneebeesen glatt rühren.
Tomatenmark und
Gewürze dazu geben.
und zum Schluss
etwas Sahne
unterziehen.

Dazu **Nudeln** kochen.

<https://youtu.be/0Rd2niLx19c>

