

Sellerie-Cordon-bleu

Zutaten:

1,2 kg Knollensellerie
wenig Zitronensaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
8 Scheiben Raclettekäse
2 Eier, verquirlt
Paniermehl oder
gemahlene Haselnüsse
Bratbutter
Zitronenschnitze zum Garnieren

Zubereitung:

Sellerie schälen. In Salzwasser mit Zitronensaft knapp weich garen. Auskühlen lassen. Vom Sellerie 16 ca. 7 mm dicke Scheiben abschneiden. Selleriescheiben würzen, mit Mehl bestäuben. Zwischen 2 Selleriescheiben 1 Scheibe Raclettekäse legen. Im Ei wenden. Mit Paniermehl oder Haselnüssen panieren. In Bratbutter bei mittlerer Hitze goldgelb braten, garnieren.

Weitere knackige Gemüserezepte finden Sie hier.