



SELLERIESCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN

- 1** SCHÄLE UND WASCHE DIE KARTOFFELN UND SCHNEIDE SIE IN STÜCKE
- 2** KOCHT ODER DÄMPFE SIE IM ANSCHLUSS CA. 20 MINUTEN BIS SIE GAR SIND
- 3** SCHÄLE DEN KNOLLENSPELLERIE UND SCHNEIDE IHN IN CA. 1,5 CM DICKE SCHEIBEN
- 4** KOCHT IHN DANN FÜR ETWA 10 MINUTEN IM SALZWASSER UND LASS IHN ABKÜHLEN
- 5** SALZE UND PFEFFERE DIE SCHEIBEN UND PANIERE SIE IM ANSCHLUSS IN MEHL, VERSCHLAGENEM EI UND PANIERMEHL
- 6** BRATE NUN DIE SCHEIBEN IN ETWAS BUTTER ODER ÖL IN DER PFANNE VON JEDER SEITE GOLDBRAUN
- 7** SALZE AM SCHLUSS NOCH DIE KARTOFFELN UND BESTREUE SIE MIT DER GROB GEHACKTEN PETERSILIE

DAS BENÖTIGST DU:

1 KNOLLENSPELLERIE
1 EI
MEHL
PANIERMEHL
400 G KARTOFFELN
FRISCHE ODER TK
PETERSILIE
SALZ, PFEFFER
ÖL

Guten Appetit!

KLEINER TIPP

SOLLTE DIR DER SELLERIEGESCHMACK ZU DOMINANT SEIN, KOCHT IHN STATT IN SALZWASSER IN GEMÜSEBRÜHE ODER SCHNEIDE IHN IN DÜNNERE SCHEIBEN