

# Panierte Selleriescheiben

## Zutaten:

- Sellerieknolle
- Salz
- Pfeffer
- Ei
- Mehl
- Paniermehl
- Pflanzenöl

Die Sellerieknolle schälen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend abkühlen lassen und in fingerdicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Das Ei verquirlen, in einen Teller Mehl in einen anderen Teller das Paniermehl geben.

Die Selleriescheiben zuerst in Mehl wenden, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl. Wenn man die Sellerie 2x in Ei und Paniermehl wendet, dann wird die Kruste krosser.

Die panierten Scheiben in Pflanzenöl auf beiden Seiten braun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen