

SELLERIESCHNITZEL MIT OFENKARTOFFELN (für 4 Personen)

Sellerie:

- 1 mittelgrosser Knollensellerie
- 100g Paniermehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 100g Mehl
- 1 Ei
- 1 Zitrone
- (erhitzbares) Olivenöl
- Kräutersalz
- Pfeffer

Kartoffeln:

- 1kg Kartoffeln
- 4-5 Knoblauchzehen
- 4-5 Zweige Rosmarin
- (erhitzbares) Olivenöl
- Grobkörniges Salz

Kartoffeln waschen, in Schnitze schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Rosmarin waschen, trocken schütteln und zu den Kartoffeln geben. Knoblauchzehen flachdrücken und unter die Kartoffeln mischen. Alles mit wenig Olivenöl beträufeln und bei 200° rund 30-40 Minuten im Ofen backen. Am Ende salzen.

Sellerie in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und waschen. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.

Paniermehl in einen tiefen Teller geben, Knoblauch dazu pressen, gehackte Petersilie hinzufügen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.

1 Ei in einen tiefen Teller geben und verquirlen. Das Mehl in einen anderen tiefen Teller geben.

Sellerie erst im Mehl, dann im Ei und schliesslich im Paniermehl wenden.

Grosszügig Öl in die Pfanne giessen (am besten schwimmt der Sellerie darin) und beidseitig goldbraun braten.

Mit einem Zitronenschnitt und den Kartoffeln servieren.

Tipp: Sellerieschnitzel mit Zitronensaft beträufeln.