

Sellerieschnitzel an Röstgemüse und Gurkensalat

Sellerieschnitzel? Zusammen mit leckerem Gemüse und erfrischendem Gurkensalat ist diese Variante eine gelungene Alternative zu einem Fleischgericht.



Zutaten für 4 Portionen:

Sellerieschnitzel:

- ½ Sellerieknolle
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL Paniermehl
- 1 EL Öl zum Anbraten
- 1 Zitrone

Röstgemüse:

- 1 Paprika
- ½ Sellerieknolle
- 5 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 TL Öl zum Anbraten
- ½ Bund Radieschen
- 1 Zucchini
- 15 g Haselnüsse
- 2 Möhren

- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer

Gurkensalat:

- 1 Gurke
- ½ Zwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- 100 g saure Sahne
- 4 EL Balsamico Essig
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:**Gurkensalat:**

- Die Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel sehr fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gurken, Zwiebeln und Schnittlauch in eine Schüssel geben.
- Saure Sahne, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Das Dressing über den Gurkensalat geben und für mindestens ½ Stunde ziehen lassen.

Sellerieschnitzel:

- Den Sellerie schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- In einen tiefen Teller ein Ei aufschlagen, gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen weiteren tiefen Teller Paniermehl geben. Die Selleriescheiben erst in dem verquirlten Ei und anschließend im Paniermehl wenden.
- In einer Pfanne mit 1 EL Öl die Sellerieschnitzel goldbraun braten. Nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln oder mit einer Zitronenscheibe servieren.

Röstgemüse:

- Die Paprika entkernen, halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Für 10-15 Minuten bei 180 °C im Backofen mit Hilfe der Grillfunktion grillen.
- Anschließend die Paprika abkühlen lassen und die Haut abziehen. Dann in Streifen schneiden.
- Sellerie und Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen.
- Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 TL Öl glasig werden lassen. Kartoffeln und Sellerie zugeben und mitbraten. Radieschen halbieren und Zucchini in Scheiben schneiden. Radieschen und Zucchini in die Pfanne geben und mitbraten. Beiseite stellen.
- Die Haselnüsse in einer weiteren Pfanne ohne Fett leicht rösten.

- Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und zu den Haselnüssen in die Pfanne geben. 1 TL Öl hinzufügen und die Möhren kurz anbraten. Mit Honig glasieren.
- Das Röstgemüse vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.