



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Schnitzel

500 G Knollensellerie

250 ML Milch

Mehl zum Panieren

Semmelbrösel zum Panieren

3 EL gehackte Kürbiskerne

Salz

frische gehackte Kräuter

Dip

250 G Schafkäsetopfen

1 Knoblauchzehe

1 EL Kernöl

Salz

Zubereitung

1. Die Sellerieknolle schälen und in 0,5 mm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Kräutern auf beiden Seiten die „Schnitzel“ würzen.
2. Das Mehl mit der Milch vermischen, die Brösel mit den gehackten Kürbiskernen ebenfalls danach die „Schnitzel“ zuerst in der Mehl-Milchmischung wenden und dann gut mit den Bröseln bedecken.
3. In einer Pfanne Öl heiß machen und die „Schnitzel“ darin goldbraun backen.
4. In der Zwischenzeit den Schafkäsetopfen mit dem Kürbiskernöl, dem Knoblauch und dem Salz zu einem leckeren Dip vermengen.