



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.