

Gebackener Sellerie

Das vielseitige Gemüse nach einem außergewöhnlichen Rezept zubereitet: Ein gebackener Sellerie schmeckt nicht nur Vegetariern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Sellerieknollen
1 EL	Zitronensaft
100 g	Mehl
1 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Eiklar
1 EL	Petersilie
3 EL	Milch
1 EL	Backfett
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. **Gebackener Sellerie** ist sehr vitaminreich. Zuerst die Sellerie schälen und in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden.
2. Anschließend einen Topf mit Salzwasser und etwas Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Selleriestücke darin halbweich garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Petersilie hacken. Das Ei trennen. Eiklar steif schlagen.
4. Aus dem Eidotter, Milch (je nach Geschmack auch Bier), Mehl, Petersilie und etwas Salz einen dickflüssigen Backteig zubereiten. Den steifgeschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
5. Die Selleriescheiben gut abtrocknen, mit etwas Mehl panieren, in den Backteig eintauchen.

Eine Pfanne mit reichlich Fett erhitzen und die Selleriescheiben von beiden Seiten schnell ausbacken.

6. Zum Schluss den gebackenen Sellerie auf Teller geben und mit einer Sauce servieren.

Tipp

Die bekannte Sauce Tartare und Tomatenscheiben passen ideal zum gebackenen Sellerie.