Sellerie-Nuggets

Die Sellerie-Nuggets sind nicht nur in der vegetarischen Küche ein Hit. Das Rezept kann mit beliebigen Beilagen zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Foto: Seph Swain

Zutaten

1 Stk.	Sellerieknolle
4 Stk.	Eier
50 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Pflanzenöl
200 g	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für die Sellerie-Nuggets die Selleriewurzel waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten etwa 1,5 Zentimeter dick sein. Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller füllen, mit Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen. In einen weiteren Teller die Eier schlagen, Milch zufügen und vorsichtig verquirlen. Einen großen flachen Teller bereitstellen.

2. Eine Selleriescheibe durch das Ei ziehen, dann durch die Semmelbrösel, ein zweites Mal durch Ei und Semmelbrösel ziehen. Die Semmelbrösel leicht einklopfen. Die panierte Scheibe auf den flachen Teller legen. Mit allen verbliebenen Selleriescheiben ebenso verfahren.

3. Einen großzügigen Schuss Öl in einer Pfanne erhitzen und die Sellerie-Nuggets von beiden Seiten braten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen.

Tipp

Die Sellerie-Nuggets schmecken mit einer Kartoffelbeilage, Pommes, Salaten und können auch in einem Brötchen als vegetarischer Burger gegessen werden. Für die vegane Version die Eiermilch durch eine Maisstärke-Wasser-Mischung ersetzen.