

# Sellerieschnitzel

einfach | ⌚ 50 min



## ZUTATEN



- > 1 Knollensellerie
- > 1,5 dl Reismilch
- > 80 g Mehl
- > Paniermehl

Rezept: Samira Schuler, Foto: Nikki Caviezel

## ZUBEREITUNG

- 1 Sellerie schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in gesalzenem Wasser 3–5 min kochen.
- 2 Die Selleriescheiben auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- 3 In einer flachen Schüssel Reismilch und Mehl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach Wahl kräftig würzen.
- 4 Den Boden einer zweiten Schüssel mit Paniermehl bedecken.
- 5 Die Selleriescheiben durch die Panade ziehen und im Paniermehl wenden.
- 6 In genügend Öl goldbraun braten.

Tipp: Mit Rindenrisotto und Blattspinat servieren.



Vegane Gesellschaft  
Schweiz



Weitere Rezepte unter [vegan.ch](https://www.vegan.ch)