

Sellerieschnitzel mit Möhren-Kartoffel-Gemüse

600 g Sellerie schälen, in 1,5 cm Scheiben schneiden und 6 Minuten blanchieren. 500 g Kartoffeln in 1 cm grosse Würfel schneiden gar kochen. 400 g Karotten in Scheiben schneiden und mit 2 EL Butter, 1 TL Salz, 1 EL Zucker und 3 EL Wasser zugedeckt 10 Minuten garen. Mit den Kartoffeln und einigen gehackten Sellerieblättern mischen. Selleriescheiben in Mehl und Ei wenden, mit LEIMER SEMMELBRÖSEL panieren und goldgelb in Butter braten. Auf dem Möhren-Kartoffel-Gemüse anrichten und servieren.

