

Selleriecordonbleu

Zutaten für 4 Portionen

1,2 kg Knollensellerie

Wenig Zitronensaft

1 Prise Salz

Pfeffer aus Mühle

Mehl zum bestäuben

8 Scheiben Raclettekäse, 5x5cm

2 Eier Verquirlt

200g Gemahlene Haselnüsse

Bratbutter

Zitronenschnitze zum Garnieren

Zubereitung

Sellerie schälen. In Salzwasser mit Zitronensaft knapp weich garen. Auskühlen lassen.

Vom Sellerie 16 ca. 7 mm dicke Scheiben abschneiden. Selleriescheiben würzen, mit Mehl bestäuben. Zwischen 2 Selleriescheiben 1 Scheibe Raclettekäse legen. Im Ei wenden. Mit Haselnüssen panieren.

In Bratbutter bei mittlerer Hitze goldgelb braten, garnieren.

Dazu passt ein Rübli-Apfel-Salat mit Rosinen.

Die Selleriereste für eine Suppe verwenden.

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!