

Rezeptidee

Sellerie- Piccata



Knollensellerie
Bouillon

Den Sellerie in 1-2cm dicke Scheiben schneiden und in der Bouillon nicht zu weich kochen

Mehl

Die abgetropften Selleriescheiben im Mehl wenden

Eier
Reibkäse
Gewürze und Kräuter nach belieben

Eier verquirlen und mit dem Reibkäse mischen. Nach belieben mit getrockneten Kräutern und Gewürzen verfeinern. Die bemehlten Selleriescheiben in der Eierkäsemischung wenden und in einer beschichteten Pfanne in Öl oder Butter goldgelb ausbacken.

Öl oder Butter