



Sellerie Cordon Bleu

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

1-2	Knollensellerie
1	Zitrone
2 Scheiben	gekochten Schinken
2 Scheiben	Käse
1	Ei
	Semmelbrösel
etwas	Mehl
etwas	Salz

ZUBEREITUNG

Sellerie schälen und in 4 etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Zitronensaft und Salz in Wasser lösen, aufkochen und den Sellerie etwa 5 Minuten hineingeben. Danach trocken tupfen.

Zwischen 2 Selleriescheiben je eine Scheibe Käse und Schinken legen. Dann erst in Mehl geben und wenden, anschließend in gequirtem Ei und zuletzt in Semmelbrösel.

Nun das Cordon Bleu für ca. 10 Minuten knusprig goldbraun braten.

Dieses Rezept ist natürlich auch ohne Schinken als vegetarische Variante sehr lecker. Auch vegan, nur in Öl angebraten, ist Knollensellerie eine ausgezeichnete Beilage.

Fleischgericht | Pfannengericht