



Gemüseschnitzel Wiener Art (4 Portionen)

Zubereitung:

Sellerie und Blumenkohl putzen, waschen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Scheiben herausnehmen, gut abtropfen lassen, mit Gemüse Würzer bestreuen, mit Grüner Pfeffer Würzpaste dünn bestreichen und mit Zitronensaft beträufeln.

Eier verquirlen, Scheiben in Mehl, Eiern und Paniermehl wenden, Öl erhitzen und Scheiben darin von beiden Seiten goldgelb backen. Gemüseschnitzel auf Tellern anrichten, nach Wunsch mit Zitronenscheiben garnieren und servieren. Dazu schmeckt ein bunter Sommersalat mit Crispins bestreut.

Tipp: Zu den Sellerie- und Blumenkohlschnitzeln schmeckt besonders gut ein leckerer Paprika-Dip aus Crème fraîche und Joghurt, verfeinert mit Paprika- und Knoblauch Würzpaste und mit etwas Salz abgeschmeckt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
kJ/kcal p. P.: 3495/835

Zutaten:

je 300 g Knollensellerie und
Blumenkohl
Salz
Gemüse Würzer
1 Tube Grüner Pfeffer Würz-
paste (=45g)
Zitronensaft
4 Eier
100 g Weizenvollkornmehl
500 g Paniermehl
Speiseöl zum
Ausbacken
Crispins Knoblauch
oder Parmesan zum
Bestreuen