

# Sellerie / Gemüse Schnitzel

## Zutaten

1 Knollensellerie (ca. 800g)  
oder Kürbis, Randen

## für die Panade:

50g Parmesan gerieben  
80g gemahlenes Brot

50g Mehl

2 Eier verquirlt

Gekochte Gemüse Scheiben zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlte Eimasse ziehen und in der Parmesan-Brotmischung wenden.

Bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Bratpfanne mit Kokosöl oder Bratbutter goldgelb braten

## Joghurtsauce:

1/2 Bund gemischte Kräuter fein hacken

300g Joghurt

2 Prisen Kräutersalz

1 Prise Pfeffer

1/4 TL Curry

alles zusammen verrühren & dazu servieren

nach Belieben mit Kräutern, Sprossen & Blüten dekorieren



Wir freuen uns auf Eueren nächsten Besuch bei uns im **ZIEL**