



KOCHREZEPTE

Sellerieschnitzel mit Nusskruste und Gorgonzolacreme

Zutaten für 2 Personen

300 g Knollensellerie	100 ml Gemüsebrühe
1 Spritzer Zitronensaft	150 g Gurke
1 Ei	150 g Tomaten
50 g gemahlene Haselnüsse	Balsamico-Dressing
1 ½ EL Rapsöl	frische Petersilie
2-3 EL Vollmilch	Salz und Pfeffer aus der Mühle
80 g Gorgonzola	

Den Sellerie schälen, waschen, trocknen und in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. In sprudelnd kochendem Salzwasser mit dem Zitronensaft etwa 3 Min. blanchieren. Gut abtropfen lassen. Das verquirlte Ei auf einem flachen Teller geben, salzen und pfeffern. Die Haselnüsse auf einen zweiten Teller bereitstellen.

Im Stieltopf die Milch vorsichtig erhitzen, den Käse darin cremig einrühren, die Brühe zugießen, erhitzen und glatt mit dem Pürierstab verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.

Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Selleriescheiben zuerst im Ei, dann in den Nüssen wenden und im heißen Öl knusprig nicht zu lange anbraten, sonst verlieren die Nüsse ihr Aroma.

Das Balsamico-Dressing zubereiten. Gurke und Tomaten gut waschen, entkernen, in feine Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Mit Dressing übergießen, Sellerieschnitzel auflegen und mit etwas Käsecreme und gehackter Petersilie anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 – 50 Minuten

Praxisprechstunden

MO	DI	MI	DO	FR
08 – 13 15 – 18 Uhr	08 – 13 15 – 18 Uhr	08 – 12 – Uhr	08 – 13 15 – 19 Uhr	08 – 14 – Uhr