

Frische schmecken

bei Globus



Sellerie - Schnitzel



Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

2 Knoblauchzehe

2 Zwiebel

12 EL Globus Olivenöl

2 Dose geschälte Tomaten (425 g)

2 Sellerieknolle (500 g)

8 Eier

120 g fein geriebener Parmesan

500 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Shiitakepilze, Kräuterseitlinge)

80 g gemahlene Mandeln

Globus Salz, Pfeffer, Zucker



4 Personen



ca. 40 Minuten



Wir empfehlen:

Villa Rillago

Custoza

weiß

Weinliebhaber

Club

Zubereitung:

Sugo: Knoblauchzehe und Zwiebel fein würfeln, in 1 EL Öl glasig dünsten. Tomaten zugeben, mit der Gabel zerdrücken, mit 200ml Wasser auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 15 Min. kochen lassen. Pilze putzen, grob schneiden und mit 2 EL Öl 3-4 Min. anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Tomatensugo geben.

Sellerieschnitzel: Eier und Parmesan fein pürieren, fein gemahlene Mandeln und Eimischung getrennt in tiefe Teller geben, Selleriescheiben mit Salz und Pfeffer würzen, erst mit den gemahlene Mandeln, dann mit der Eimischung panieren. Von jeder Seite 3-4 Min. in 3 EL Öl braten.