

# SELLERIESCHNITZEL MIT PETERSILIENERDÄPFEL UND APFEL-KRAUTSALAT

## Zutaten (4 Portionen)

### SELLERIESCHNITZEL

1 große Sellerie (ca. 800 g)  
2 Eier  
3 EL Mehl  
4 EL (Vollkorn)Semmelbrösel  
4 EL gehackte Kürbiskerne  
4 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer

### PETERSILIENERDÄPFEL

800 g Erdäpfel  
2-3 EL gehackte Petersilie  
10 g Butter  
Salz, Pfeffer

### KRAUTSALAT

500 g Weißkraut  
1 Apfel  
4 EL Balsamicoessig weiß  
2 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer

DIP aus 3 EL Naturjoghurt und 3 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer  
Preiselbeermarmelade (optional)



## Zubereitung:

1. Die Sellerieknolle schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese im Dampfgarer (alternativ im Topf mit Siebeinsatz) ca. 15 min. dünsten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die SELLERIESCHEIBEN nun panieren, dazu die Scheiben zuerst in Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in dem Semmelbrösel-Kürbiskerngemisch wenden. Die Schnitzel bei mittlerer Hitze langsam von beiden Seiten in wenig Öl braten.
3. Für die Petersilienerdäpfel, dies Erdäpfel dämpfen, schälen und anschließend in einem Topf mit der zerlassenen Butter, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer kurz hell anbraten.
4. Für den Krautsalat, das Weißkraut fein hobeln, mit den Händen kurz durchkneten und anschließend mit einem geraspelten Apfel sowie Balsamicoessig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Wer mag kann dazu einen Dip aus Naturjoghurt und Sauerrahm servieren, aber auch Preiselbeermarmelade passt dazu.