Herzhaft gefülltes Sellerieschnitzel Im Walnussmantel

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Herzhaft **gefülltes Sellerieschnitzel Im Walnussmantel** ist die etwas andere Variante des „Cordon bleu“, nur gesünder und nährstoffreicher!

Zutaten

- 1 kleine , frische Sellerieknolle
- 4 Scheiben gekochter Hinterschinken
- 4 Scheiben Bergkäse
- 2 ganze Eier mit 1 El Milch versetzt
- 120 g frisch geriebenes Toast oder Weißbrot, ohne Rinde
- 1/2 Zitrone

- 50 g gehackte Walnüsse
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das geriebene Brot mit den Walnüssen mischen, die Eier mit etwas Milch "verklappern".

Schritt3

Die Sellerieknolle schälen und in Salzwasser mit etwas Zitrone weich kochen. Auskühlen lassen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, auslegen.

Schritt4

Das Füllen:

Schritt5

Den Käse und den Schinken zu schneiden, darüber legen und mit einer zweiten Selleriescheibe abdecken.

Schritt6

Etwas salzen und pfeffern, anschließend mit Mehl bestäuben.

Schritt7

Durch die verklapperten Eier ziehen und mit der Walnuss Panade panieren.

Schritt8

Nicht zu heiß, goldgelb in Butterschmalz heraus braten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Gern reiche ich dazu einen warmen Endivien - Kartoffelsalat.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** Schnitzel, sellerie, walnussmantel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-gefuelltes-sellerieschnitzel-im-walnussmantel/