

## Sellerieschnitzel mit Avocado-Mayo

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Sellerieschnitzel

1 großer Knollensellerie  
50 g Mehl  
1/2 Teelöffel Paprikapulver  
1 Prise(n) Salz, Pfeffer  
100 ml Haferdrink (oder anderer Pflanzendrink)  
1 Teelöffel Senf  
60 g Panko  
40 g Semmelbrösel  
50 ml Öl zum Braten

#### Für die Avocado-Mayo

1 Avocado  
2 Esslöffel Olivenöl  
1/2 Limette  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer

Im Knuspermantel schmeckt alles besser, da sind sich Fleischliebhaber und Veggie-Fans einig! Darum wird heute statt Schwein oder Kalb kurzerhand eine tolle Knolle in Panade gewälzt. Es gibt **Sellerieschnitzel!** Und wenn das Wort "Schnitzel" fällt, ist die Freude an der Pfanne immer groß. Während die Knusperscheiben goldbraun braten, ist die vegane Avocado-Mayo im Handumdrehen bereit zum Dippen.

- 1 -

Für die Sellerieschnitzel Sellerieknolle schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen, sodass alle Scheiben bedeckt sind. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.



- 2 -

Mehl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer auf einem Teller mischen. Hafermilch mit Senf in einem tiefen Teller verrühren. Panko und Semmelbrösel auf einem weiteren Teller mischen.

- 3 -

Selleriescheiben gründlich trockentupfen. Dann nacheinander erst in Mehl wenden, dann in Haferdrink-Senf-Mischung tauchen und mit Panko ummanteln.



## Sellerieschnitzel mit Avocado-Mayo

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Sellerieschnitzel von beiden Seiten ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.



- 5 -

Für die Avocado-Mayo Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch auslösen. In einem Mixbehälter mit Olivenöl und Limettensaft cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



- 6 -

Sellerieschnitzel mit Avocado-Mayo servieren. Aus einer Knolle erhältst du ca. 8 größere und kleinere Schnitzel.