

Rezept

# Sellerieschnitzel mit Apfel-Roquefort-Dip

Ein Rezept von Sellerieschnitzel mit Apfel-Roquefort-Dip, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1 große Knolle</b> Sellerie (ca. 1 kg)
Salz	<b>80 g</b> Roquefort
<b>150 g</b> saure Sahne	<b>1</b> Apfel (z.B. Boskop)
<b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen	Pfeffer
<b>2</b> Eier (M)	<b>180 g</b> Semmebrösel
<b>100 g</b> Mehl zum Wenden	Butterschmalz zum Braten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben, Saft auspressen. Sellerie schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und sofort in einen Topf mit 1 l Wasser und 3 EL Zitronensaft geben. Salzen, aufkochen und die Selleriescheiben zugedeckt 5-6 Min. bei mittlerer Hitze vorgaren. In ein Sieb gießen, abtropfen lassen und trocken tupfen.
2. Inzwischen für den Dip Roquefort klein zerbröckeln und gründlich mit saurer Sahne verrühren. Apfel waschen, vierteln, entkernen, grob raspeln und sofort mit 1 EL Zitronensaft mischen. Mit dem Schnittlauch unter die Sahne rühren. Dip mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
3. Eier in einem tiefen Teller verquirlen, salzen und pfeffern. Semmelbrösel mit der Zitronenschale mischen und wie das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Selleriescheiben erst im Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und zum Schluss in den Bröseln wenden, Brösel festdrücken.
4. So viel Schmalz in zwei großen beschichteten Pfannen erhitzen, dass die Böden ganz knapp bedeckt sind. Darin die Schnitzel bei mittlerer Hitze pro Seite in 5-6 Min. goldbraun braten. Herausnehmen, mit dem Dip servieren.