



Sellerie-Piccata

Zutaten (für 4 Personen):

1 grosser Knollensellerie
Erdmandelmehl
3 EL Kuzu-Stärkemehl
2 EL Weisses Mandelmus
1 abgeriebene Schale einer Zitrone
Etwas fein gehackte Rosmarinzweige
Himalayasalz, Olivenöl, Kurkuma, Pizzakräutermix

Zubereitung:

Den Sellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden. Nass machen.

Die Panade zubereiten. Dazu Kuzu-Stärkemehl mit etwas Wasser verrühren, Mandelmus, Zitronenschale, Rosmarin, Kurkuma, Pizzakräuter und Salz dazu geben.

Die Selleriescheiben zuerst im Erdmandelmehl wenden und dann in die Panade eintauchen.

Die Scheiben ca. 10 min. im Olivenöl knusprig braten.

Variante: Sellerie durch Kohlrabi ersetzen.