



Andi Landshammer
Watzling 21
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582
Mobil: 0170 3533554
www.gaertnereianderisen.de

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Feldsalat, Winterpostelein

Diese Woche empfehlen wir:

Sellerieschnitzel mit Zitronenpanade

Zutaten:

2 mittelgroße Sellerieknollen, Salz und Pfeffer, 1 Zitrone, 1 Tasse
Semmelbrösel, Mehl, Ei, 2-3 Knoblauchzehen, Öl

Zubereitung:

Sellerie in Scheiben von ca. 0,5 cm schneiden und bissfest weich dünsten.
Salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Schale der Zitrone fein abreiben und mit den Semmelbröseln mischen.
Selleriescheiben in Mehl, verquirltem Ei und der Zitronenpanade wenden.

Knoblauch in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Sobald er braun
wird, herausfischen; jetzt die Schnitzel mit sanfter Hitze im aromatisierten
Öl goldgelb ausbacken. Erneut mit Zitronensaft beträufeln und den
Knoblauch darauf verteilen.

Mit z.B. Kartoffelsalat servieren. (Die Heiße Marinade für den Kartoffelsalat
mit dem Selleriekochwasser anmachen!)

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -
Team!