

Kürbis(Sellerie)- Käseschnitzel



Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Scheiben	Butternusskürbis (Sellerie)	Den Hals des geschälten Butternusskürbis(oder den Sellerie) in knapp 2 cm dicke Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten vorgaren.
4 Scheiben	Gauda, etwas dicker Salz, Pfeffer	
ca. 4 EL	Mehl	Mit dem Messer vorsichtig quer einschneiden und mit dem Käse füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Panieren: Panierschalen mit Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel füllen. Gemüsescheiben einzeln der Reihe nach panieren, die Semmelbrösel gut festdrücken. In Butterschmalz bei mittlerer Hitze in der Pfanne langsam ausbacken. Mehrmals wenden!
1	Eier	
Etwa 60 g	Semmelbrösel	
	Butterschmalz	

Sehr lecker mit einem Knoblauchdipp!