



### Zutaten:

1	Sellerieknolle
50 g	Radicchio
40 g	Käse
1 EL	Tamari
1 EL	Sesam
4 EL	Semmelbrösel
1	Ei
	etwas Weizenvollkornmehl
	Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Bratöl

Zubereitungszeit: 10 Min. + 30 Min. Garzeit  
für 2 Personen

## Sellerie Condon-bleu

### Zubereitung:

Die Sellerieknolle schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Endstücke nicht verwenden, sondern aufbewahren für eine Suppe oder Grundsaucе. Die Scheiben weich dämpfen oder dünsten. Radicchio in feine Streifen schneiden, den Käse dazureiben und mit der Tamari würzen.

Den Sesam mit den Semmelbröseln mischen, das Ei verquirlen. Mehl, Brösel und verquirltes Ei je auf einen Teller geben. Die Selleriescheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Scheiben mit der Radicchio-Käse-Masse belegen und jeweils eine passende Scheibe Sellerie darauflegen und etwas andrücken.

Sellerie-Cordon-bleu zuerst im Mehl, dann im Ei und danach in den Sesambröseln wenden. Zum Schluss etwas andrücken. Cordon-bleu in einer Pfanne im Öl beidseitig anbraten oder mit dem Öl bepinseln und im Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 15 Min. backen.



Besuchen Sie unseren Shop  
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

