

Gebratene Selleriescheiben



5 EL Mehl,

2 Eier,

½ l Milch,

80 g geriebenen Käse

zu einem glatten Teig rühren und einige Minuten stehen lassen.

1 - 2 Sellerieknollen

waschen, putzen, in 2- 3 mm dünne Scheiben schneiden und im Teig wenden.

30 g Butter

in einer Pfanne erhitzen und die Selleriescheiben darin beidseitig goldbraun backen.

1 Apfel

in Schnitze schneiden, mit dem

Saft 1 Zitrone

beträufeln und zwischen die dachziegelartig angerichteten Selleriescheiben legen.