



Mediterraner Kartoffelsalat mit Sellerieschnitzel

Zutaten Kartoffelsalat

- 8 mittelgroße Kartoffel festkochend
- 2 kleine Zucchini
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Dose weiße Bohnen
- weißer Balsamicoessig
- etwas Zitronensaft
- Olivenöl
- ca. 300 ml Gemüsebrühe
- Salz & Pfeffer

Zutaten Sellerieschnitzel

- 1 kleiner Knollensellerie
- 200 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- 4 El Mehl
- Öl zu braten
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln in einen Topf mit Wasser zum Kochen und ca. 30 Minuten ungeschält garkochen. Wenn sie weich sind, abschütten, ausdampfen lassen und pellen. Dann die Kartoffeln in eine Schüssel in Scheiben schneiden und kurz zur Seite stellen, bis alle weiteren Zutaten vorbereitet sind.

Die weißen Bohnen in ein Sieb abschütten und gut mit kaltem Wasser abspülen bis sie keinen Schaum mehr bilden. Dann im Sieb weiter abtropfen lassen.



Etwas Gemüsebrühe erhitzen.

Nun die Zucchini waschen und den Stiel- & Blütenansatz abschneiden. Die Zucchinihalbieren und in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln.

In eine Pfanne etwas Olivenöl hineingeben und erhitzen. Die Zucchini darin anbraten.

Wenn die Zucchini auf einer Seite angeröstet sind, wenden und die Zwiebelwürfel hinzugeben und mit schmoren.

Sobald die Zwiebeln glasig sind etwas Zitronensaft hineingeben und mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen danach die Hitze abstellen.

Im nächsten Schritt die Schüssel mit den geschnittenen Kartoffelscheiben nehmen und das Zucchini-Zwiebelgemüse hinzugeben. und die weißen Bohnen, und Salz & Pfeffer hineingeben.

Etwas Olivenöl hinzugeben und alles vermischen. Die Gemüsebrühe nach und nach angießen und unter den Kartoffelsalat mischen. Die Kartoffeln saugen die Gemüsebrühe auf, deswegen den Kartoffelsalat immer wieder mischen und auch nachwürzen.

Die weißen Bohnen und Salz & Pfeffer hineingeben.

Während der Kartoffelsalat Zeit hat durchzuziehen, den Knollensellerie schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ich habe dafür meine Küchenschneidemaschine verwendet und somit gleich dicke Scheiben hinbekommen. Dann die Selleriescheiben in kochendem Wasser ca. 10 Minuten blanchieren und anschließend wie ein Schnitzel panieren. Die Gewürze in das Ei geben und verquirlen. Zum Schluss die panierten Selleriescheiben in einer Pfanne mit heißem Öl ausbraten.

Danach die panierten Selleriescheiben in einer Pfanne mit heißem Öl ausbraten.

Zum Schluss den mediterranen Kartoffelsalat final abschmecken und zusammen mit den Sellerieschnitzeln servieren.