



Sellerie-Piccata mit Tomatenspaghetti

Piccata milanese in der vegetarischen Version: Anstelle der Schnitzel werden vorgekochte Selleriescheiben in einer Mischung aus Ei und Käse gewendet und sanft gebraten. Das ist nicht einfach Fleischersatz, dazu schmeckt der Sellerie zu intensiv. Wer Sellerie mag, wird dieses Gericht lieben.

Als Beilage hab ich Tomatenspaghetti auf die schnelle Art zubereitet. An einer kurz gekochten Sauce aus frischen Cherry-Tomätchen, Zwiebel, Knoblauch und etwas frischem Rosmarin, angedünstet in nicht zu knapp dosiertem Olivenöl. Die gekochten Spaghetti habe ich gleich in die Saucenpfanne gegeben und gut mit der Sauce vermischt. Zum Schluss habe ich die Spaghetti mit etwas schwarzem Pfeffer und ein paar Spritzern Zitronensaft abgeschmeckt.

Zutaten (2 Portionen)

Selleriepiccata:

- 1 grosser Sellerie
- 2 Eier
- 3El Mehl
- 40g Sbrinz (oder Parmesan)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Tomatenspaghetti:

- 160g Spaghetti (Barilla No. 7)
- 1/2 Zwiebel
- 20 Cherry-Tomätchen
- 1 Knoblauchzehe
- 20g geriebener Sbrinz (oder Parmesan)
- frischer Rosmarin (ca. 20 Nadeln)
- Zitronensaft
- Olivenöl

Zubereitung

Sellerie schälen und in ca 1cm dicke Scheiben schneiden. In Salzwasser 6 Minuten kochen. Danach das Wasser abgiessen und die Selleriescheiben auskühlen lassen.

Tomatenspaghetti:

Spaghetti al dente kochen und danach abgiessen. Die Spaghettipfanne kurz reinigen und wieder auf die noch heisse Herdplatte stellen. Olivenöl zuggeben. Zwiebel fein hacken und ca. 2 Minuten andünsten. Cherry-Tomätchen vierteln und zu den Zwiebeln geben, Rosmarin hacken und zugeben. Knoblauchzehe dazupressen. Alles ca. 3 Minuten dünsten. Spaghetti dazugeben und vermischen. Mit etwas Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Selleriepiccata:

Ei aufschlagen und verklopfen und mit dem geriebenen Sbrinz vermischen. Sellerie zuerst im Mehl, dann im Ei-Käsegemisch wenden. Beidseitig ca. 3 Minuten braten.





