



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen  
Vorspeisen und Salate Vegetarisch

.....

**Saison:** Herbst Winter

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

.....

## Zutaten

.....

800 G  
Wurzelgemüse nach Belieben (Karotten, Sellerie, Pastinaken,  
Rote Rüben, etc.)

.....

Kräutersalz

.....

100 G      Mehl

.....

2            Eier

.....

200 G      Semmelbrösel

.....

Butterschmalz

.....

## Zubereitung

1. Karotten, Pastinaken, Sellerie und roten Rüben schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben, oder Stücke schneiden.
2. In Salzwasser blanchieren.
3. Gemüse mit Kräutersalz würzen.
4. In Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.
5. Panierte Scheiben in Butterschmalz herausbacken.

Isst-Gut-Rezept, Gemüse-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Mit Joghurt-Kräutersauce servieren!