Sellerieschnitzel mit Senfpanade, Tomatenspaghetti

Die Sellerieschnitzel werden gleich zweimal mit Senf gewürzt. Zuerst werden sie zusammen mit Salz und Pfeffer mit Senf eingestrichen, dann im mit gerösteten Senfkörnern angereicherten Paniermehl gewendet. Das kommt gut, Senf passt ausgezeichnet zu dem kräftigen Knollengemüse. Knusprig gebraten und mit Tomatenspaghetti dazu, sind die Sellerieschnitzel ein gutes, winterliches Vegi-Menu.

Zutaten (pro Portion)

200g	Knollensellerie
1Tl	Senfkörner
1Tl	Dijon-Senf
1Tl	Mehl
1	Ei (reicht auch für 2 Portionen)
	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
2	Zitronenschnitze
60g	Spaghetti
1-2	Knoblauchzehen
1Tl	Tomatenpüree
2El	Passata di Pomodoro
1	Prise Zucker
1Tl	Oregano getrocknet
20g	Sbrinz oder Parmesan, gerieben
	Salz und Pfeffer
1El	Olivenöl

Zubereitung

Sellerie zu ca. 1,5cm dicken Scheiben schneiden und schälen. Sellerieschеiben in sprudelndem Salzwasser ca. 8-9 Minuten knapp weich kochen. Herausheben und unter fliessendem, kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen und auskühlen lassen.

Senfkörner in einer trockenen Pfanne leicht anrösten bis sie zu springen anfangen. Im Mörser grob zerstossen. Mit dem Paniermehl vermischen und auf einen flachen Teller streuen. Ei in einem weiteren Teller verquirlen.

Sellerie beidseitig salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden.

Bratbutter mässig erhitzen und die Sellerieschnitzel auf jeder Seite ca. 5 Minuten sanft bräteln lassen.

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen, etwas Pastawasser auffangen. Pfanne kurz auswaschen.

Knoblauch hacken und zusammen mit dem Tomatenpüree in Olivenöl andünsten bis sich auf dem Pfannenboden ein oranger Film zeigt. Passata, Oregano zugeben, 1 Prise Zucker und 1 Schluck Pastawasser zugeben und 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Spaghetti zugeben und gut vermischen, ev. noch etwas Pastawasser zugeben, damit die Spaghetti schön geschmeidig werden. Die Hälfte des Käses untermischen.

Spaghetti anrichten und mit dem Rest des Käses bestreuen, Sellerieschnitzel dazulegen und mit den Zitronenschnitzen garnieren.