



Benötigte Zutaten

Sellerietascherl

1	Sellerieknolle klein
6 EL	Frischkäse mit Kräutern
1 Handvoll	Bärlauchkäse gerieben
	Mehl , Ei, Weißbrotbrösel zum Panieren

Joghurt-Knoblauchsauce

1 Zehe	Knoblauch
	Zitronen
	Salz, Pfeffer

etwas Essig

etwas Olivenöl

4 Handvoll Wiesenkräutersalat

Sellerietascherl

mit Kürbisblüten und Joghurt-Knoblauchsauce
(von Didi Maier)

Anleitung

Sellerietascherl:

Den Sellerie schälen und in ganz dünne Scheiben schneiden, die Blätter kurz in etwas Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Blätter auf ein trockenes Tuch legen und in die Mitte der Blätter die Füllung geben. Das Blatt zusammenfalten und panieren.

Die panierten Blätter in 110 Grad heißen Frittierfett ca 3min frittieren und anschließend die Tascherl schön mit dem Wiesenkräutersalat und der Joghurtsauce anrichten

Joghurt-Knoblauchsauce:

Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken.

Salzburger Köche
Salzburger Köche