



Gärtnererei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Tomatenschnitzel

Eine Rezeptidee vom Restaurant „**Koppes Tafelhaus**“ in **Bietigheim-Bissingen**
www.koppes-tafelhaus.de

Tomatenschnitzel

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Kiemles Cuore-/Ochsenherz- oder Fleischtomaten
- 4 Eier (Größe M)
- 70g Hartkäse gerieben
- 75g Mehl
- Olivenöl/Butterschmalz
- etwas Schnittlauch, ein Zweig Petersilie, Rosmarin und Thymian
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Tomaten in ca. 10 dicke Scheiben (Schnitzel) quer schneiden. Eier aufschlagen und mit Hartkäse und 15g Mehl verrühren. Gehackte und geschnittene Kräuter unterrühren. Tomatenscheiben mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Im Käse-Ei-Gemisch wenden und in heißem Olivenöl ausbacken.

Dies ist ein tolles vegetarisches Gericht, das sich auch noch als Beilage zu Fleisch eignet.

Arbeitszeit: **20 min.** Schwierigkeitsgrad: **leicht**

Einen guten Appetit wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle!
Weitere Rezepte finden Sie unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

