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

Tomaten in ca. 1 cm 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 als Beilage zu Fleisch eignet.

Arbeitszeit: **25 min.** Schwierigkeitsgrad: **leicht**

Gärtnerei Kiemle · Bietigheim-Bissingen ·

Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertnerei-kiemle.de

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

GESICHERTE QUALITÄT aus kontrollierter Erzeugung Baden-Württemberg

Gärtnerei Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen