Panierte Tomaten

Zutaten:

- Fleischtomaten
- Salz
- Pfeffer
- Ei
- Mehl
- Paniermehl
- Pflanzenöl

Die Fleischtomaten in dickere Scheiben schneiden und die grünen Teile entfernen. Salzen und pfeffern. Das Ei verquirlen, in einen Teller Mehl in einen anderen Teller das Paniermehl geben.

Die Tomatenscheiben zuerst in Mehl wenden, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl. Wenn man die Tomaten 2x in Ei und Paniermehl wendet, dann wird die Kruste krosser.

Die panierten Scheiben in Pflanzenöl auf beiden Seiten braun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen