

Grüne Tomaten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg grüne Tomaten, 4 Eier, 1 Tasse Maisgriess, 180 ml Wasser, 1 Tasse Schnittlauch, 1 Esslöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 60 gr Butter o. Margarine.

Die Vorbereitungen:

Die grünen Tomaten in ca. 1 cm dicke scheiben schneiden und mit Küchenpapier trocknen, bis die Tomaten fast trocken sind.□

Die Zubereitung:

Eier gut mit einer Gabel aufschlagen, den Schnittlauch fein schneiden und beides mit dem Maisgriess, Salz, Pfeffer zu einem Teig verarbeiten.

Das Fett in eine Pfanne geben und schmelzen.

Die Tomaten im Teig wenden. Ziemlich rasch auf beiden Seiten anbraten und sofort servieren.