

Fried Green Tomatoes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 hellrote Tomaten, 75 gr Weizenmehl, 75 gr Maismehl, 1 Esslöffel brauner Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer, 1 l Öl.

Die Vorbereitungen:

Die Tomaten waschen, abtrocknen und in 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Mehle mit Salz, Pfeffer und Zucker in einem tiefen Teller gründlich mischen.

Die Zubereitung:

Die Tomatenscheiben in der Mehlmischung wenden, das überschüssige Mehl abschütteln. In einer Friteuse das Öl auf ca. 180° erhitzen und die Tomatenscheiben nach und nach rundum goldbraun fritieren, auf Küchencrepp etwas entfetten und noch sehr heiß servieren.

Guten Appetit!

P.S.: Im Originalrezept werden wirklich grüne, unreife Tomaten verwendet, da diese aber gesundheitlich nicht unbedenklich sind, nehmen Sie besser hellrote Tomaten.