

Björn Freitag: Gelbes Tomaten-Chutney mit paniertem Manchego

 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-gelbes-tomaten-chutney-mit-paniertem-manchego

Zutaten für 2 Personen:

- 12 kleine gelbe Cocktailtomaten
- 150 g Manchego
- 1 – 2 EL Gelierzucker
- Zitronensaft
- 2 Messerspitzen Senfpulver
- 2 Eier
- 200 g Paniermehl
- 200 g Mehl

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren, in Olivenöl mit etwas Zucker anschwitzen und mit einem Schuss Zitronensaft verfeinern. Je nach Geschmack Senfpulver hinzugeben.

Den Manchego in Scheiben schneiden und die Rinde entfernen. Die Eier verquirlen. Jeweils eine Schüssel mit Mehl und Paniermehl bereitstellen. Die Manchegoscheiben zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen, anschließend im Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.

Das Tomaten-Chutney anrichten und die Manchegoscheiben darauf platzieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 10.3.2017

Episode: Alleskönner Tomate – wie gut ist unser Lieblingsgemüse?