

Gebratene Tomaten aus dem Film „Grüne Tomaten“

SWR3 Bis Zwölf kramt leckere Filmrezepte aus. Diesmal: Die „Das Geheimnis liegt in der Sauce und in der Freundschaft“ gebratenen grünen Tomaten.

Zutaten:

- 3/4 Tasse Mehl mit untergemischtem Backpulver
- 1/4 Tasse Maismehl
- 1/4 Teel. Salz
- 1/4 Teel. Pfeffer
- 3/4 Tasse Milch
- 3-4 grüne Tomaten, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten
- Pflanzenöl

Zubereitung:

Da grüne Tomaten leider etwas giftig sind, lieber rote Tomaten nehmen und in Scheiben schneiden. Dann Mehl, Maismehl, Backpulver, Salz und Pfeffer mit Milch glatt rühren, bis der Teig so dünn ist wie Pfannkuchenteig. Tomatenscheiben nacheinander eintauchen und abtropfen lassen und in einer Pfanne auf beiden Seiten braun braten. Anschließend zum Fettabtropfen auf ein Papiertuch legen und mit frischem Weißbrot servieren.

Und immer dran denken: Das Geheimnis liegt in der Freundschaft...

Quelle: <http://www.swr3.de/info/magazin/filmfood/tomaten.html>