



FRIED GREEN TOMATOES

ca, 1,12€ für zwei Portionen

<p>Zutaten Tomaten Olivenöl 4 grüne Tomaten Mehl zwei Eier Panko / Paniermehl geriebenen Parmesan Salz und Pfeffer</p>	<p>Ingredients Tomatoes Olive oil 4 green tomatoes flour two eggs panko / breadcrumbs ground parmesan salt and pepper</p>
<p>Zutaten Dip 200g griechischen Joghurt 1 Knoblauchzehe 1 TL Zwiebelpulver 3 TL Trockenkräuter Salz und Pfeffer</p>	<p>Ingredients Dip 1 cup greek yogurt 1 garlic clove 1 tsp onion powder 3 tsp dried herbs salt and pepper</p>

Zubereitung Tomaten

1. Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden
2. in Mehl wälzen, Eier mit Salz und Pfeffer verkleppern und Tomatenscheiben eintauchen
3. Panko und geriebenen Parmesan vermischen und Tomaten darin wälzen
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin von beiden Seiten anbraten

Zubereitung Dip

1. alle Zutaten miteinander vermischen und zusammen mit den warmen Tomaten essen

Instructions Tomatoes

1. cut tomatoes in 1/2 inch slices
2. cover in flour, whisk together the eggs with salt and pepper and dip tomato slices in there
3. combine panko and ground parmesan and cover tomatoes with it before you fry the slices in a pan with olive oil from both sides

Instructions Dip

1. in the meantime combine all ingredients and eat together with warm green tomatoes

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

