

Tomatensalat mit gebratenem Schafkäse und Thymian

199

Typ: Salat

Quelle: Brigitte 7/2000, S. 248

Bemerkungen:

Zutaten: 2 Fleischtomaten (350)g
1 rote Zwiebel,
unbehandelte Zitrone,
Salz, geschroteter Pfeffer;
200 g Feta-Schafkäse,
2 EL Semmelbrösel
½ Bund Thymian,
1 Ei
3 EL Olivenöl

Rezept: Die Tomaten abspülen und quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Tomatenscheiben, Zwiebelringe und in Stücke geschnittene Zitrone auf Portionstellern oder einer Platte anrichten. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Schafkäse in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Semmelbrösel und die Hälfte des Thymians hacken und in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Die Käsescheiben zuerst in Ei, dann in der Semmelbröselmischung wenden. Im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Die restlichen Thymianzweige kurz mitbraten. Schafkäse auf die angerichteten Tomaten geben und alles mit dem gebratenen Thymian bestreuen (pro Portion ca. 485 Kalorien, E 24 g, F 38 g, KH 13 g).

Dazu passt Fladenbrot oder Baguette.