

TOMMES IM PINIENMANTEL MIT TOMATENRAGOUT



3-mal täglich Milch
1 Portion =
60 g Weichkäse



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Ragout:

2 Schalotten, in Streifen geschnitten
1-2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
Butter zum Dämpfen
500 g Cherrytomaten, halbiert
1/2 TL Zucker
1 EL Thymianblättchen
1 EL gehackter Oregano
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Tommes:

100 g Pinienkerne, gehackt
1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale
Pfeffer aus der Mühle
1 Ei
2 TL Zitronensaft
4 Tommes, je 100 g, z.B. Tomme à la crème
Bratbutter oder Bratcrème

ZUBEREITUNG

- 1** Ragout: Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen. Tomaten und Zucker beifügen, unbedeckt 5-7 Minuten dämpfen. Kräuter dazumischen, würzen.
- 2** Tommes: Pinienkerne, Zitronenschale und Pfeffer mischen. Ei und Zitronensaft verrühren. Tommes mit einer Gabel rundum einstechen. Erst in Ei, dann in der Pinienmischung wenden. In wenig Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten anbraten.
- 3** Ragout auf Tellern anrichten, Tommes darauf- oder dazulegen.