

## 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.