

## ● TOMATENSCHNITZEL MIT BASILIKUM PESTO-TAPENADE

---

1 kleines Glas **Basilikum Pesto**  
100g schwarze Oliven ( entsteint )  
2 EL Kapern  
100ml Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
800g feste grüne Tomaten ( Green Zebra oder Green Giant )  
2 frische Eier  
100g Mehl  
100g Maismehl

---

Für die Basilikum Pesto- Tapenade Oliven und Kapern mit dem Zitronensaft und dem überschüssigen Öl der Basilikum Pesto mit dem Blitzhacker fein pürieren, dann mit der restlichen Pesto auffüllen und, falls notwendig, mit Salz & Pfeffer nachwürzen. Backofen auf 120° C vorheizen. Tomaten waschen und trockentupfen, jeweils den Strunk entfernen. Tomaten in 1cm dicke Scheiben schneiden. Eier mit einer Gabel verquirlen. Tomatenscheiben mit Salz & Pfeffer würzen und nacheinander in Mehl, Ei und Maismehl wenden. Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hälfte der panierten Tomatenscheiben in ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Danach die 2. Hälfte der Tomaten in Öl ausbacken. Inzwischen die fertigen Tomatenschnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf ein Backblech legen und im Ofen warm halten. Tomatenschnitzel mit Tapenade servieren und eventuell mit schwarzen Oliven dekorieren.  
Hierzu passt am besten ein kräftiges Pils oder einen würziger Grüner Veltliner!

