

## TOMME IN ROSMARINPANADE



**Käse. Aus bester Schweizer Milch.**



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Für 2 Personen*

#### **Rosmarinpanade:**

3–4 EL Paniermehl  
1 TL fein gehackter Rosmarin  
½ Ei, verquirlt

2 Tommes, je 100 g  
Bratbutter oder Bratcrème

#### **Rüebli:**

300 g Bundrüebli, 3–4 cm Grün stehen lassen  
1 Bundzwiebel, in Ringe geschnitten  
Butter zum Dämpfen  
3–4 EL Gemüsebouillon  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

wenig Rosmarin zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Panade: Paniermehl und Rosmarin in einem tiefen Teller mischen. Ei in einen zweiten tiefen Teller geben. Tommes zuerst im Ei, dann im Kräuterpaniermehl wenden, Panade leicht andrücken.

**2** Rüebli in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und die Schale sorgfältig unter fließendem Wasser abstreifen (die Haut wird durchs Blanchieren und kalt Abschrecken weich und lässt sich abstreifen). Bundzwiebel in der Butter in derselben Pfanne andämpfen. Rüebli nach Belieben längs halbieren, begeben, mit wenig Bouillon knapp weich kochen, würzen.

**3** Panierte Tommes in genügend Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 3–4 Minuten braten.

**4** Rüebli auf Teller geben, Tommes darauflegen, garnieren und servieren.

Dazu knuspriges Brot oder Kartoffeln servieren.

Nach Belieben Tommes mit grob gemahlenem Pfeffer würzen.