

## MARINIRTER TOMME IM STRUDELTEIG

### ZUTATEN

Marinieren: ca. 4 Stunden

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

#### Marinade:

3 EL Weisswein

2 TL flüssiger heller Honig

2 TL Senf

½ EL rosa Pfeffer, zerdrückt

4 Tommes vaudoises

120 g Strudelteig

40 g Butter, flüssig

Salz

Portulak oder Schnittsalat und rosa Pfeffer zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Marinade: Wein, Honig, Senf und Pfeffer verrühren. Tommes mit einer Gabel mehrmals einstechen, in der Marinade wenden. Zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden marinieren.

**2** Strudelteig 4-lagig zu Quadraten von ca. 18 cm zuschneiden, jede Lage mit wenig Butter bepinseln. Tommes in die Mitte legen, salzen. Teig-Ecken über die Tommes legen und wieder leicht zurückfalten. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

**3** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

**4** Tommes auf Tellern anrichten, garnieren.

Dazu passt ein Spargelsalat.

