

## 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.

