

Tomme im Kräutermantel

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

1 Bund glattblättrige Petersilie

je 1 Zweiglein Majoran und Thymian

4 Tommes (je ca. 100 g)

1 Päckli Strudelteig
(ca. 120 g)

20 g Butter

Pro Person: 29 g Fett, 24 g Eiweiss,
18 g Kohlenhydrate, 1778 kJ (425 kcal)



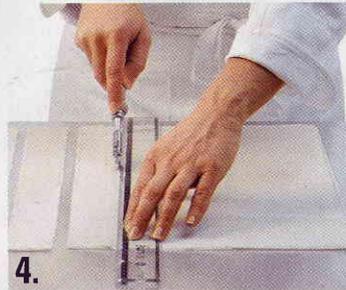
1. Backofen auf 220 Grad vorheizen.



2. Kräuter fein hacken.



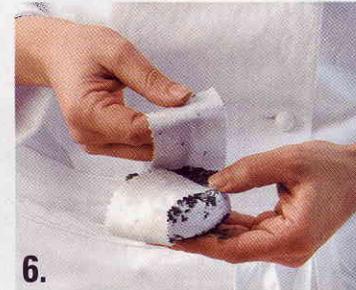
3. Tommes beidseitig darin wenden.



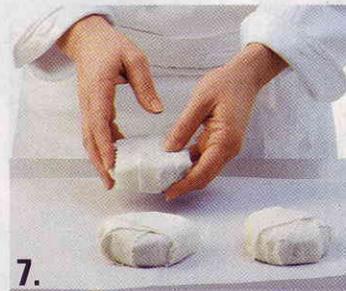
4. Beide Teige in je 8 Streifen schneiden.



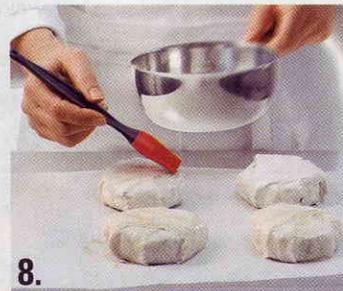
5. Mit Wasser bestreichen.



6. Je 4 doppelagige Streifen um einen Tomme wickeln.



7. Auf ein Backblech legen.



8. Mit flüssiger Butter bestreichen.



9. Tommes in der unteren Hälfte ca. 25 Min. backen.

