




Tomme im Kräutermantel



 für 4 Personen

 ca. 30 Min.

 vegetarisch

Zutaten

1 Bund **glattblättrige Petersilie**
je 1 **Majoran** und Thymian
Zweiglein
4 **Tommes** (je ca. 100g)
1 Päckli **Strudelteig** (ca. 120g)
20 g **Butter**

ZUBEREITUNG

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 doppelte 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.



Service

Nährwert pro Person

29 g Fett
24 g Eiweiss
18 g Kohlenhydrate
1778 kJ (425 kcal)