

TOMME IM KRÄUTERMANTEL



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

1 Blumen-Ausstechform

1 rechteckig ausgewallter Butterblätterteig, ca. 340 g

Füllung:

½ Zwiebel, fein gehackt

4 EL fein gehackte Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch und Thymian

wenig Paprika

Pfeffer aus der Mühle

4 Tommes à la crème, je ca. 100 g

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

einige Thymianzweige und rosa Pfeffer zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Den Teig in 6 Rechtecke schneiden. 1 Rechteck nochmals in 4 Rechtecke schneiden. Aus einem weiteren Rechteck 4 Blumen für die Garnitur ausstechen, alles kühl stellen.

2 Füllung: Zwiebel und Kräuter mischen, würzen und in die Mitte der 4 grossen Teigrechtecke geben. Je 1 Tomme darauflegen, mit einem kleinen Teigrechteck belegen. Teigländer mit Ei bestreichen und über den Käse hochschlagen, gut verschliessen. Alles mit Ei bestreichen, mit einer Teigblume garnieren. Thymian einstecken. Tommes in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen. Heiss mit rosa Pfeffer garnieren und sofort servieren.

Mit einem gemischten Salat servieren.