

## TOMMES IM KRÄUTERMANTEL



**Käse. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereiten: ca. 40 Minuten*

*Backen: ca. 25 Minuten*

*Für 4 Personen*

Backpapier für das Blech

1 Schalotte, fein gehackt

2 EL getrocknete Kräutermischung, z.B. Provençale

1/2 TL Salz

Pfeffer

1 Ei, verquirlt

4 Tommes, je ca. 100 g

einige Tropfen Balsamico-Essig

400 g Butterblätterteig

1 EL getrocknete Kräutermischung, z.B. Provençale

wenig Mehl

einige Kräuterzweige, z.B. Thymian und Rosmarin,  
zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Schalotte, Kräuter, Salz und Pfeffer mit 1/2 Ei verrühren, Mischung auf den Tommes verteilen, mit wenig Balsamico beträufeln.

**2** Den Teig auf den Kräutern und wenig Mehl 2-3 mm dick rechteckig auswallen, mit Ei bestreichen. Den Teig längs in 3-4 cm breite Streifen schneiden. Tommes mit den Teigstreifen einwickeln und auf das vorbereitete Blech legen. Vor dem Backen mit restlichem Ei bestreichen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, mit den Kräutern garnieren.

Dazu passt gedämpftes Gemüse.