

Tomme (kleine Käselein) im Kräutermantel (für 4 Personen)

Zutaten: 1 Bund italienischer Peterli
 1 Zweig Majoran
 1 Zweig Thymian
 4 Tommes (je ca. 100g)
 1 Päckli Strudelteig (ca. 120g)
 20g Butter
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen. Kräuter fein hacken, etwas Salz und Pfeffer begeben. Tommes beidseitig darin wenden. Strudelteig doppelhäutig belassen und in Streifen schneiden. Teigstreifen mit Wasser bestreichen. Einen Streifen Teig (doppelhäutig) um die Tommes wickeln. Nochmals einen Streifen Teig (doppelhäutig) dieses Mal kreuzweise um jeden Tomme legen. Die eingewickelten Käse auf ein Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. In der unteren Hälfte des Ofens ca. 25 Minuten backen.

Dazu passen: verschiedene Salate, Gemüse