

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

### Tomme im Säckli mit Frühlingsalat

#### Vorspeise von Marie Devenoge

für 4 Personen

#### Tomme im Säckli

- 4 Tommes de la Venoge à 50g
- 50g Haselnüsse, in feine Scheiben geschnitten
- 4 Filoteigblätter / Frühlingsrollenblätter / Strudelteigblätter
- 10g Butter, flüssig
- Schnittlauch

#### Zubereitung

Den Backofen auf 220° Grad vorheizen.

Die Haselnuss-Scheiben in eine trockene Bratpfanne geben und leicht rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Die Tomme in eine heisse, trockene Bratpfanne geben. Unter Aufsicht die Tomme leicht braten, sie dürfen nicht aufgehen und fließen.

Die Filoteigblätter auf einer Ablage auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Tomme darauf legen, mit Haselnuss bestreuen und sorgfältig einpacken. Mit einer Küchenschnur das Säckli binden.

Das Tomme-Päckli auf ein mit Backreinpapier belegtes Blech legen.

Unmittelbar vor dem Servieren das Backblech mit den Tomme in den Backofen schieben. Bei 220° Grad 10 Min. backen.

#### Frühlingsalat

- 100g Saisonsalat
- 2 EL Obstessig
- ½ TL Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ Zwiebel, fein geschnitten

## **Eusi Landchuchi**

- 3-4 EL Sonnenblumenöl
- 2-3 EL Schnittlauch, geschnitten

### **Zubereitung**

Den Salat rüsten, waschen und gut abtropfen lassen. In eine Salatschüssel geben.

Obstessig, Senf, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Sonnenblumenöl in eine kleine Schale geben und rühren, bis die Sauce sämiger ist. Kurz vor dem Servieren über den Backofen Nüsslisalat verteilen und mischen.

### **Anrichten**

Die Tomme-Säckli auf Vorspeiseteller stellen und den Frühlingsalat dazu anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.