

Gefüllter Tomme vaudoise

Zutaten für 4 Stück

- | | | | |
|---|-------|--------------------------------|--|
| 1 | | Waadtländer Saucisson | Ein Stunde im 80°C warmen Wasser ziehen lassen, Wurst auskühlen lassen.

120 g der gehäuteten Wurst in kleine Würfel schneiden. Restliche Wurst anderweitig verwenden. |
| 1 | EL | Senf, grobkörnig | |
| 1 | EL | Senf, mild | |
| 2 | EL | Mayonnaise | Senf, Mayonnaise und Wurstwürfelchen miteinander mischen. |
| 4 | | Mini-Tomme vaudoise à ca. 50 g | Käse waagrecht halbieren.

Die Wurstmasse auf der Schnittfläche der vier Käseunterteile verteilen.
Die belegten Käsehälften mit den restlichen Käsescheiben zudecken und etwas andrücken. |
| 1 | Blatt | Filo- od. Strudelteig | In vier Quadrate schneiden. |
| 2 | EL | Butter, flüssig | Teig mit Butter bestreichen und die Käse in den Teig einpacken. |
| | | Öl zum Braten | Etwas Öl erhitzen und die Käsepäcklein rundum goldbraun braten (ca. 5 Minuten). |
| | | Salat | Die warmen Tommes-vaudoise mit Salat und Sprossen als Vorspeise servieren. |

Käsevariante

Anstelle von Mini-Tommes können auch 2 halbierte «s'Chueli»-Käslein à ca. 110 g vom Züri-Oberland oder andere Käsesorten verwendet werden.

