



# Salzige Rezeptereien



*Mit unserem knusprigen HUG Zwieback ohne Zuckerzusatz und dem wertvollen Lebensvitamin – Folsäure – können Sie leckere salzige Sachen zubereiten.*

*Sei es etwas traditionelles oder eher exquisites, von allem ist etwas dabei, nachstehend eine kleine Sammlung an Rezepten.*

*Na dann, guten Appetit!*

### ***Feines Schinkenmousse auf HUG Zwieback ohne Zucker***

#### ***Zutaten:***

*15 - 20 HUG HUG Zwieback ohne Zucker*

*100 g Rahmquark*

*20 g Mayonnaise*

*150 Schinken*

*1 kl. Bund Peterli*

*½ Knoblauchzehe*

*Salz, Pfeffer*

#### ***Zubereitung:***

*Rahmquark und Mayonnaise miteinander glatt rühren. Etwas Peterli für die Dekoration beiseite legen. Restlichen Peterli und Schinken fein hacken. ½ Knoblauchzehe dazu pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die HUG Zwieback mit dem Schinkenmousse bestreichen und mit Peterli dekorieren.*



## ***Feine Brätschnittli***

### ***Zutaten:***

*15 - 20 HUG Zwieback ohne Zucker  
300 g Kalbsbrät  
1 Rüepli  
1/2 Zwiebel  
2 EL Peterli (oder Grünes)  
1 grosse Essiggurke  
Salz, Pfeffer*

### ***Zubereitung:***

*Kalbsbrät, Rüepli und Zwiebel kurz im Butter anziehen lassen. Peterli und Essiggurke fein hacken und unter das Brät mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die HUG Zwieback mit Brätmasse bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 - 15 Min. backen.*

### ***Variation:***

*Anstelle Rüepli kann auch Peperoni verwendet werden.*



## ***Exquisites Lachs/Gurken Canapé***

### ***Zutaten:***

*15 - 20 HUG Zwieback ohne Zucker  
250 g Rauchlachstranchen  
100 g Salatgurke  
1 EL Kräuter- oder Weinessig  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 Zweig Dill  
½ Zwiebel oder Schalotte  
Salz, Pfeffer*

**Zubereitung:**

*Einige Rauchlachstranchen für die Garnitur auf die Seite legen. Die restlichen Tranchen und die Salatgurke fein schneiden. Geschnittene Salatgurke und den Rauchlachs mit dem Kräuter- oder Weinessig, Zitronensaft und Sonnenblumenöl verrühren. Einige Zweigchen des Dills für die Dekoration auf die Seite legen. Den Rest des Dills und die Zwiebel/Schalotte fein schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Zwiebackscheiben verteilen, mit dem beiseite gelegten Rauchlachs und dem Dill garnieren und anrichten.*

**Variation:**

*Canapés mit einem Tupf Meeretichschaum garnieren*

***Feines italienisches Bruschetta ai tre Formaggi*****Zutaten:**

*10 - 15 HUG Zwieback ohne Zucker*

*1 EL Senf*

*250 g Käse, 3 Sorten z.B. Mozzarella, Greyerzer, Gorgonzola*

*12 Cherry-Tomaten*

*Pfeffer aus der Mühle*

*Basilikum für Garnitur*

**Zubereitung:**

*Zwieback auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Senf bestreichen. Cherry-Tomaten vierteln und zusammen mit dem Käse auf den Zwiebackscheiben verteilen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Nach dem Backen Schnitten mit Basilikum garnieren.*

**Variation:**

*Anstelle von Mozzarella, Greyerzer und Gorgonzola können auch andere Käsesorten verwendet werden. Zusätzlich können die Bruschetta mit einigen Schinkenwürfeli belegt werden*