



## HUG Oliven Rosmarin Tartelettes mit Thun und Sesam

Rezept ist für 32 Stück Oliven-Rosmarin Tartelettes

### Zutaten:

1,8 dl	Frischer Thunfisch
160 g	Fein geschnittener Lauch
70 g	Sam bal olek
2 MS	Honig
	Soja Sauce
90 g	Sesam-Öl
300 g	Koriander Samen
180 g	Weisser Balsamico
40 g	Essig
8 g	Olivenöl
2 MS	Schnittlauch



### Zubereitung:

Sam bal olek, Honig, Soja Sauce, Sesam-Öl, Koriander Samen und Balsamico Essig zu einer Marinade mischen. Anschliessend Thunfisch mit der Marinade einreiben und 1 Stunde ziehen lassen.

Thunfisch an allen Seiten leicht anbraten. Ein wenig von der Marinade zum fein geschnittenen Lauch geben und mit Olivenöl leicht anbraten. Die Tartelettes werden mit dem Lauch 2/3 gefüllt. Der Thunfisch wird in feine Scheiben geschnitten und gerollt in die Tartelettes gegeben.

Am Schluss mit Schnittlauch garnieren.

