



HUG Chäs-Chüechli mit Trauben- Maissalat

Eine exklusives HUG Hauptspeise /Snack – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti,
Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept mit 4 HUG Chäs-Chüechli (für 4 Personen)

Zutaten

Salat:

- 4 Kapuzinerblätter
- 120 g Weisse und blaue Trauben
- 120 g Maiskörner
- 1 dl Französische Salatsauce mit
- 1 El Petersilien, gehackt

Garnitur:

- 4 Kapuzinerkresseblüten
- 4 Sbrinzbretzeli
(-> Je 1 EL Reibkäse in die
Teflonpfanne geben und leicht
erhitzen bis der Käse zusammenläuft)



Zubereitung:

Die Chäs-Chüechli im Ofen bei 220°C 10 Minuten fertigbacken.

Auf Kapuzinerkresseblatt den Trauben - Maissalat anrichten mit Kapuzinerkresse und Sbrinzbretzeli ausgarnieren.

