



HUG Mini Pizzette Spinat mit Herbstsalat garniert

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

Rezept mit 8 HUG Mini Pizzette Spinat (für 4 Personen)

Zutaten

Salat:

Ciccorino rosso, Nüsslisalt, Friséesalat
oder Lollosalat
(je nach Auswahl)

Garnitur:

- 1 El Preiselbeerkompott aus dem Glas
- 1 El Brombeeren gefroren oder frische
- Nüsse und Kernen (Haselnüsse,
Sonnenblumenkerne, Kürbiskernen,
Walnüsse)
- Ringelblumenblüten frisch oder
getrocknet
- 1 El Herbsttrompete , gehackt

Salatsauce:

- 2 El Weinessig
- 4 El Haselnussöl
- Salz, Pfeffer
- 1 El Doppelrahm

Alles vermischen und über den Salat
träufeln



Zubereitung:

Mini Pizzetten im Backofen bei 220°C 10 Minuten fertigbacken.
Den Salat auf dem Teller herrichten und die Sauce über den Salat träufeln.

