



HUG Mini Choux gefüllt mit Apfel-, Preiselbeersalat und Thymian

Eine exklusive HUG Apéro-Idee – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für ca. 16 HUG Mini Choux / Mini Snack-Tartelettes 4,2 cm

Zutaten

4	Äpfel
4 EL	Preiselbeerenkompott
8 EL	Sauerrahm
1	Zitrone (Saft)
8	Zweiglein Thymian
	Salz / Pfeffer



Zubereitung:

Den Apfel in Würfelchen schneiden und mit Zitronensaft marinieren.

Thymian fein hacken und mit dem Sauerrahm vermengen.

Apfelwürfelchen und abgetropfte Preiselbeeren begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat in Tartelette oder Choux geben und nach Belieben ausgarnieren.

Tipp: Passt auch ausgezeichnet als Garnitur zu Wildgerichten, wie Terrinen, Pasteten aber auch als Beilage zu Pfeffer Rehrücken etc.

