



HUG Mini Pastetli mit Käsemousse- und Trockentomatenfüllung

Rezept für ungefähr 20 bis 25 HUG Mini Pastetli

Zutaten

- 60 g Doppelrahm-Frischkäse
(z. B. Philadelphia oder Gala)
- 100 g Feta
getrocknete Tomaten aus dem Öl
Salz, Pfeffer
Basilikum
Olivenöl
Tabasco

Zum Garnieren:

Basilikumblätter / Pinienkerne



Zubereitung

Den Frischkäse und den Feta im Mixer pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken und vermischen (evtl. wenig Olivenöl oder Quark zugeben). Die Tomaten gut abtrocknen und in kleinste Würfelchen schneiden. Den Basilikum sehr fein hacken. Beides mit der Käsemasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Eventuell nochmals in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fester wird. Mit einer grossen Tülle in die HUG Mini-Pastetli spritzen oder einfach mit einem kleinen Löffel einfüllen. Nach Belieben mit Tomatenstückchen oder Basilikumblättchen garnieren oder mit wenig Olivenöl beträufeln.

Variationen: Die Füllung lässt sich beliebig variieren – etwa mit grünen und schwarzen Oliven oder fein gehackten Pinienkernen.

