



## HUG Mini Snack Tartelettes mit Cantadou-Kartoffel-Speckfüllung

Eine exklusive HUG Apéro-Idee – in Zusammenarbeit mit



Rezept für ca. 50 HUG Mini Snack Tartelettes / Mini Universal Tartelettes

### Zutaten

300 g	Kartoffelstock (aus Pulver oder Flocken zubereitet)
150g	Cantadou mit Kräuter
6	Tranchen Frühstücksspeck
10g	Butter
1/2	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Eigelb
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Kartoffelstock aus Pulver oder Flocken zubereiten. Cantadou beifügen. Speck in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit dem Speck kurz mitbraten und zur Kartoffelmasse geben. Das Eigelb darunter rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse mit Dressiersack oder Löffel in die Tartelettes füllen und bei ca. 180° C im Ofen 10 – 15 Min. backen. Lauwarm servieren.

#### Tipp:

Anstelle des Kartoffelstockpulvers kann auch frischer Kartoffelstock, welcher mit etwas mehr Milch zubereitet wird, verwendet werden.

Variation: Anstelle von Speck, gehackten Basilikum oder Bärlauch verwenden (vegetarisch).

