



HUG Universal Tartelettes mit Lauch-Senffüllung

Eine exklusive HUG Apéro-Idee – in Zusammenarbeit mit



Rezept für ca. 50 bis 60 HUG Mini Universal Tartelettes (rund, carré und Schiffli)

Zutaten

250 g	Lauch
200 g	Cantadou mit Kräuter
1 – 2 EL	grober Senf
3 EL	Saurer Halbrahm
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Lauch rüsten, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Wasser abschütten und Cantadou, Senf und sauren Halbrahm beifügen. Alles gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in Tartelettes füllen und im Ofen bei ca. 180° C 10 - 15 Min. backen. Lauwarm servieren.

Variation:

Mit verschiedenen Senfmischungen lässt sich der Geschmack variieren.

