



## HUG Mini Universal Tartelettes mit Tomatenmousse, Knoblauch und Basilikum

Eine exklusive HUG Apéro-Idee – in Zusammenarbeit mit



Rezept für ca. 50 HUG Mini Universal Tartelettes oder Mini Choux

### Zutaten

3		Knoblauchzehen
10	g	Butter
2	EL	Paste aus getrockneten Tomaten
300	g	Cantadou Kräuter
1,5	dl	Rahm
10		Basilikumblätter frisch
		Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Knoblauch fein hacken und in Butter anziehen. Tomatenpaste dazugeben und kurz mitdünsten. Cantadou beifügen, leicht erwärmen und zergehen lassen. Masse abkühlen lassen, den Basilikum fein hacken und zusammen mit dem steif geschlagenen Rahm unter die Masse ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mind. 2-3 Std. kühl stellen. Masse mit einem Dressiersack in die Tartelettes füllen.

### Variation:

HUG Mini Choux eignen sich ebenfalls sehr gut für diese Cantadou-Tomatenmousse-Füllung.

