



## HUG Snack Tartelettes mit Eierschwämmli, Bohnen und Maiskörnern

Eine exklusive HUG Vorspeise – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für ca. 20 HUG Snack Tartelettes Tomaten/Basilikum oder Universal Ø 7cm

### Zutaten

300 g	feine Bohnen, abgekocht und in 2 cm lange Stücke geschnitten
160 g	Maiskörner, abgekocht oder aus der Dose
160 g	kleine Eierschwämmli
4 EL	Haselnussöl Salz, Pfeffer

### Salatsauce:

5-6 EL	Balsamicoessig
10 EL	Haselnussöl
1	Eschalotte, gehackt
2 Zweig	Bohnenkraut, gehackt
20	Kapuzinerkresseblätter oder Brunnenkresseblätter
20	Kapuzinerkresseblüten
20	Bohnenkraut-Zweiglein Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Die Bohnen und die Maiskörner in eine Schüssel geben. Die Eierschwämmli kurz in Haselnussöl in einer Pfanne schwenken und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eierschwämmli zum Bohnen-Maiskörner-Gemisch geben. Die Zutaten für die Salatsauce gut vermischen und zum Salat geben. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Tartelettes mit den Kapuzinerkresseblättern auslegen. Den Salat einfüllen, mit Kapuzinerkresseblüten ausgarnieren und die Bohnenkrautsträusschen draufsetzen.

### Tipp:

Diese Tartelettes können als kleine Vorspeise oder als Beilage zu Gemüse-Mousse, Wildsau-Rohschinken oder Wild-Salsiz gereicht werden.

