



HUG Standard Pastetli „Frühlingserwachen“

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

Rezept für 4 Personen mit HUG Pastetli Standard 7,5cm

Zutaten

4	Pastetli Standard
300 g	blanchierter Blattspinat
30 g	Butter
6	Bärlauchblätter in Streifen geschnitten Salz, Pfeffer, Muskat
4	frische Eier Wasser mit wenig Salz und ein Sprutz Essig
2 dl	Mornaysauce
8 g	Butter
10 g	Mehl
1,5 dl	Milch
0,5 dl	Rahm
50 g	Reibkäse
8 x 50 g	Bauernschinken
8	Bärlauchblätter
Garniture: Kerbel und Gänseblümchen	



Zubereitung:

Die Blätterteigpastetchen im Ofen kurz erwärmen. Den Blattspinat in Butter anziehen und mit Bärlauchstreifen, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Eier einzeln im Wasser mit Salz und Essig 4 Minuten pochieren.

Den Spinat in die Blätterteigpastetchen verteilen. Den Bauernschinken kurz grillieren, anrichten und das Ei auf den Spinat setzen und mit Sauce Mornay nappieren, evtl. kurz überbacken.

Mit Bärlauchblätter, Kerbel und Gänseblümchen ausgarnieren.

Sauce Mornay:

Butter in der Pfanne schmelzen lassen, das Mehl begeben und glatrühren, kalte Milch und Rahm dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln, vor dem Anrichten den Reibkäse darunter mischen.

