



## HUG Universal Tartelettes mit Avocado – Roquefortmousse

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

### Zutaten

- 2 – 3 mittlere Avocados  
(ungefähr 250 g Fleisch)
- 1 Zitrone
- 125 g Roquefort
- 125 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

Roquefort zum Garnieren



### Zubereitung

Die Zitrone auspressen. Die Avocados in Hälften schneiden und das Fruchtfleisch auslösen. Sofort mit dem Zitronensaft vermischen, damit es sich nicht verfärbt. Die Masse zusammen mit der Crème fraîche im Mixer gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die HUG Universal Mini Tartelettes mit der Mousse füllen. Mit kleinen Roquefort-Dreiecken dekorativ garnieren.

**Tipp:** Die Mousse so kurz wie möglich vor dem Anrichten zubereiten, damit sie sich nicht verfärbt.

**Variation:** Billiger als mit dem französischen Roquefort – der aus Schafsmilch hergestellt wird – geht's mit italienischem Gorgonzola aus Kuhmilch.

