



## HUG Universal Tartelettes mit Liptauer

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

Rezept für ca. 10 HUG Universal Tartelettes 7cm

### Zutaten

- 125 g Frischkäse
- 1 Knoblauchzehe
- Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel; alles fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Paprika
- 20 g fein gehackte Cornichons
- Garnitur:
  - Cornichons
  - Radieschen
  - Paprikaschoten



### Zubereitung:

Den Frischkäse mit den beschriebenen Zutaten gut vermengen und würzen. In die Tartelettes füllen. Mit Cornichons, Radieschen und Paprikaschoten ausgarnieren.

### Tipp:

An Stelle von Frischkäse kann auch Cantadou oder Le Tartare verwendet werden, und die Garnitur können Sie natürlich nach Ihrer Geschmack wählen!

