



## HUG Snack Tartelettes nach Waadtländer Art

Rezept für 10 - 15 HUG Snack-Tartelettes / Universal Tartelettes 7 cm

### Zutaten

1	Waadtländer Saucisson (400 – 500 g)
ca. 1 kg	Lauch
2	Schalotten
1 dl	Weisswein
3 dl	Rahm (oder Mischung aus Quark und Rahm oder Quark und Milch)
3	Eier
100 g	Greyerzer
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Butter



### Zubereitung

Den Lauch putzen und in feine, ungefähr 1 cm lange Stücke schneiden. Die Schalotten fein hacken und zusammen mit dem Lauch in der Butter dünsten. Weisswein zugeben und nur knapp weichköcheln.

Die Saucisson schälen und in feine Scheiben schneiden. Oder als Variante: Das Fleisch in Würfelchen schneiden oder grob zerkrümeln und kurz anbraten.

Aus den – je nach Budget und Kaloriengehalt – gewählten Milchprodukten und den Eiern einen Guss zubereiten. Den Greyerzerkäse reiben und untermischen. Den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die HUG Tartelettes mit den Saucisson-Scheiben oder –Stückchen belegen. Den abgekühlten und gut abgetropften Lauch darauf verteilen. Guss darüber geben, die Tartelettes eventuell noch mit wenig zusätzlichem Greyerzer überstreuen und sofort überbacken.

**Variationen:** Für die Füllung statt Saucissons Bratwürste verwenden oder – als vegetarische Alternative – einfach Lauchküchlein ohne Fleisch zubereiten. Wie beim Original Waadtländer Papet kann man dann (zusätzlich zum Lauch) auch noch kleine Kartoffelwürfel mitschmoren.

