



HUG Lauch Mini Quiches mit Orangen / Lauchsalat garniert

Ein exklusiver HUG Snack – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept mit 8 HUG Lauch Mini Quiches (für 4 Personen)

Zutaten

Salat

- 200 g Lauch
Der Länge nach halbiert und in feine Streifen geschnitten in heissem Wasser blanchiert, abgekühlt und abgetropft mit
- 8 Zwetschgen entsteint und getrocknet
in Streifen geschnitten, vermengt und
- 6 Ei mit Frenchdressing angemacht

Zum Ausgarnieren

- Salatsträusschen
- 4 x 2 Tranchen Magerspeck knusprig gebraten
- 2 Orangen filetiert und Orangenschale fein gehackt



Zubereitung:

Mini Quiches im Backofen bei 220°C 10 Minuten fertigbacken.
Den Salat auf dem Teller herrichten und ausgarnieren.

