



## HUG Tomaten Mini Quiches mit Fenchelsalat garniert

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

### Zutaten

#### Salat

- ½ Fenchel fein geschnitten
- ¼ El Lauchstengel der Länge nach halbiert  
in feine Streifen geschnitten und  
in heissem Wasser kurz blanchiert,  
getrocknete Tomaten in Streifen
- 2 El Entsteinte, in Spickel geschnittene  
schwarze Oliven
- 1 Msp Safran
- 1 El Balsamicoessig
- 4 El Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Alles gut zu einem Salat vermischen

#### Zum Ausgarnieren

- Basilikumsträusschen
- Tomatenchips



### Zubereitung:

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

