

TARTELETTE

TIPP: Dazu schmeckt Crème fraîche mit Kräutern.



Lachs-Tartelette mit Brokkoli und Kaviar

Für 10 Tartelettes:
.....

10 HUG Snack-Tartelettes,
Art. 35010
300 g Lachsfilet, ohne Haut
1 Brokkoli
¾ Bund Dill
125 g Schmand
125 g geriebener Käse
3 Eier
50 Forellen Kaviar
Salz und Pfeffer
.....

- 1 Den Lachs waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Danach den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und den Dill fein hacken.
- 2 Eier, Schmand, Dill und Käse miteinander verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertige Masse anschließend in die Tartelettes füllen und danach mit Lachs und Brokkoli belegen.
- 3 Die Tartelettes dann für ca. 25 Minuten auf unterer Schiene in den Ofen geben. Zum Schluss mit Kaviar garnieren und servieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte | www.edna.at/rezepte

EDNA