

**TIPP:** Auch lecker mit Frühlingszwiebeln.

## HUG Mini-Snack-Tartelettes „Rosmarin/Olive“ mit Thunfisch

Für 32 Tartelettes  
.....

**32 Stück Mini-Snack-Tartelettes, Art. 35019**

**180 g frischer Thunfisch**

**160 g Lauch, fein geschnitten**

**70 g Sambal Oelek**

**2 Msp Honig**

**Etwas Sojasauce**

**90 g Sesamöl**

**30 g Koriandersamen**

**180 g weißer Balsamico**

**1 EL Olivenöl**

**64 Schnittlauchspitzen**  
.....

- ① Sambal Oelek, Honig, Sojasauce, Sesamöl, Koriandersamen und Balsamico Essig zu einer Marinade vermischen. Anschließend Thunfisch mit der Marinade einreiben und 1 Stunde ziehen lassen.
- ② Thunfisch von allen Seiten kurz anbraten. Ein wenig von der Marinade zum fein geschnittenen Lauch geben und mit Olivenöl dünsten. Tartelettes mit dem Gemüse zu 2/3 füllen. Den Thunfisch in feine Scheiben schneiden und gerollt in die Tartelettes gegeben. Am Schluss mit Schnittlauchspitzen garnieren.