

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



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 32 Stück Mini-Snack-Tartelettes „Rosmarin/Olive“ (Art. 35019)
- 180 ml frischer Thunfisch
- 160 g fein geschnittener Lauch
- 70 g Sam bal olek
- 2 MS Honig
- Soja Sauce
- 90 g Sesam -Öl
- 300 g Koriander Samen
- 180 g weißer Balsamico
- 40 g Essig
- 8 g Olivenöl
- 2 MS Schnittlauch

Zubereitung:

Sam bal olek, Honig, Soja Sauce, Sesam-Öl, Koriander Samen und Balsamico Essig zu einer Marinade mischen. Anschliessend Thunfisch mit der Marinade einreiben und 1 Stunde ziehen lassen.

Thunfisch an allen Seiten leicht anbraten. Ein wenig von der Marinade zum fein geschnittenen Lauch geben und mit Olivenöl leicht anbraten. Die Tartelettes werden mit dem Lauch 2/3 gefüllt. Der Thunfisch wird in feine Scheiben geschnitten und gerollt in die Tartelettes gegeben.

Am Schluss mit Schnittlauch garnieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH