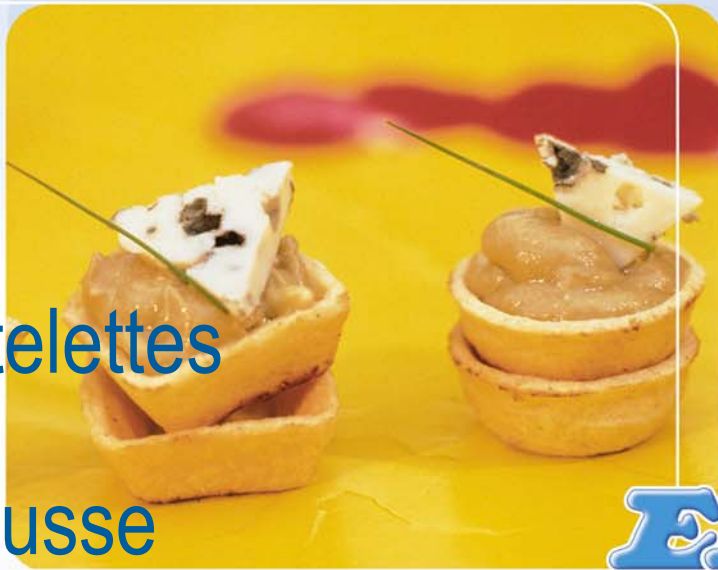


HUG Mini- Universal-Tartelettes mit Avocado- Roquefort-Mousse



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 50-60 HUG Mini-Universal-Tartelettes (Art. 35027)
- 2-3 mittlere Avocados (ungefähr 250g Fleisch)
- 1 Zitrone
- 125 g Roquefort
- 125 g Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- Roquefort zum Garnieren

Zubereitung:

Die Zitrone auspressen. Die Avocados in Hälften schneiden und das Fruchtfleisch auslösen. Sofort mit dem Zitronensaft vermischen, damit es sich nicht verfärbt. Die Masse zusammen mit der Crème fraîche im Mixer gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mini-Tartelettes mit der Mousse füllen. Mit kleinen Roquefort-Dreiecken dekorativ garnieren.

Tipp:

Die Mousse so kurz wie möglich vor dem Anrichten zubereiten, damit sie sich nicht verfärbt.

Variation:

Billiger als mit dem französischen Roquefort - der aus Schafsmilch hergestellt wird - geht's mit italienischem Gorgonzola aus Kuhmilch.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH