

## Apérohäppchen

Ergibt 16 Stück

### Zutaten:

#### *Füllung 1:*

- 30 g Sardellenfilets, in Öl eingelegt
- 80 g Mozzarella
- 1 TL Meerrettichpaste, aus dem Glas oder der Tube
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 0.5 Bund Schnittlauch

#### *Füllung 2:*

- 8 Cherrytomaten, klein
- 1 Tranche Rauchlachs
- 3 Basilikumblätter
- 1 TL Balsamicoessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1.5 TL Olivenöl



#### *Zum Fertigstellen:*

- 16 Mini-Tartelettes, (ca. 100 g)

### Zubereitung:

#### *Füllung 1*

Die Sardellenfilets auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Anschliessend fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

Den Mozzarella ebenfalls trocken tupfen und mittelfein hacken. Zu den Sardellen geben. Meerrettichpaste sowie etwas Pfeffer aus der Mühle beifügen und alles gut mischen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und für die Garnitur beiseite stellen.

#### *Füllung 2*

Die Cherrytomaten vierteln, dann klein würfeln. In einem Sieb unter Schütteln gut abtropfen lassen. In eine kleine Schüssel geben.

Die Lachstranche sehr klein würfeln. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Beides zu den Cherrytomaten geben. Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren und beifügen. Alles sorgfältig mischen.

Vor dem Servieren den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Die Tartelettes auf ein Backblech geben. 8 Küchlein mit der Sardellenmischung füllen, die anderen leer lassen. Sofort im 120 Grad heissen Ofen in der Mitte 10 Minuten backen.

Die Tartelettes herausnehmen. Die leeren Küchlein mit der Tomatenmischung füllen. Die Sardellen-Tartelettes mit dem beiseitegelegten Schnittlauch bestreuen.

Sofort servieren.