

VERSCHIEDENE CANAPES

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

1 Stange Baguette

von links nach rechts:

Räucherlachscanapé:

- Frischkäse
- grüner Salat
- Räucherlachs
- Dillzweige

Garnelencanapé:

- Frischkäse
- grüner Salat
- gegarte Garnelen
- etwas Zitronensaft

Schweinsbratencanapé:

- Liptauer
- Schweinsbratenscheiben
- Gewürzgurken

Käsecanapé:

- Butter
- Käsescheiben (Cheddar)
- Eierscheiben
- Cocktailtomaten
- Schnittlauch

Eiercanapé:

- Eiaufstrich
- Soletti (Salztangerln)
- Schnittlauch gehackt

Zubereitung:

Räucherlachscanapé:

Frischkäse mit Hilfe eines Spritzsackes auf die Baguettescheiben dressieren. Salatblätter und Räucherlachsscheiben darauf legen. Mit Dillzweigen garnieren.

Garnelencanapé:

Frischkäse mit Hilfe eines Spritzsackes auf die Baguettescheiben dressieren. Garnelen mit Zitronensaft beträufeln. Salatblätter und Garnelen auf dem Frischkäse dekorativ anrichten.

Schweinsbratencanapé:

Liptauer mit Hilfe eines Spritzsackes auf die Baguettescheiben dressieren. Schweinsbratenscheiben einrollen und so auf den Liptauer drücken, dass die Rollen nicht mehr aufgehen, mit Gewürzgurken garnieren.

Käsecanapé:

Baguettescheiben dünn mit Butter bestreichen. Cheddar mit Hilfe eines gewellten Teigrades in passende Stücke schneiden und darauflegen. Brötchen mit Eierscheiben, Tomatenvierteln und Schnittlauch dekorieren.

Eiercanapé:

Baguettescheiben mit Eiaufstrich bestreichen, Solettis in kleine Stücke brechen und in den Eiaufstrich stecken. Mit gehacktem Schnittlauch verzieren.