

Canapés mit Putenbrust und Remoulade



Zutaten für 8 kleine Dreiecke:

2 Toastbrotsscheiben
amerikanische Art

2-3 Scheiben dünn geschnittene
Putenbrust

Kräuterfrischkäse (fettreduziert)

1-2 TL Remoulade

Tomatenwürfel oder Essiggurken-
scheiben als Garnitur

1. Toastbrotsscheiben
entrinden.

2. Zuerst mit dem
Kräuterkäse, dann dünn
mit Remoulade bestrei-
chen. Mit Putenbrust
belegen.

3. Toastbrot mit einem
scharfen Messer diagonal
zwei mal teilen.

4. Dreiecke mit
Tomatenstückchen,
Essiggurkenscheiben,
ingelegtem saurem
Gemüse (Giadiniera) oder
aber auch mit Feldsalat-
röschen garnieren.

Hinweis:

Zu Putenbrust passt
Remoulade sehr gut. Das
ganze ist fast noch besser
als Tramezzini, dann eine
Brothälfte mit dem Kräuter-
käse, die andere nicht zu knapp
mit Remoulade bestreichen.
Zusätzlich noch mit feinst
geschnittener Tomatenscheibe
belegen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.
5 min, Partygerichte,
Canapés, Fleisch, Pute,
international

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023