

# Canapés mit Frischkäse und Räucherlachs



## Zutaten für 8 Stück:

4 Scheiben Toastbrot  
ca. 80 g Frischkäse  
4 Scheiben Räucherlachs  
einen Stängel Dill (optional)

1. Toastbrote entrinden.  
Mit Frischkäse bestreichen und mit  
Räucherlachs belegen.  
Die Brotscheiben dann  
entweder diagonal oder  
rechteckig mit einem  
scharfen Messer halbieren.

2. Optional mit etwas Dill  
garnieren.

## Hinweise:

Die Variante im Bild ist rund  
ausgestochen (5 cm) und  
mit Petersilie bzw. Basilikum  
garniert.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.  
5 min, Partygerichte,  
Canapés, belegte Brote,  
Fisch, Räucherlachs,  
international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023