

Canapés mit Baguette-Salami und Cornichons



Zutaten für 6 Stück:

6 Scheiben Toastbrot
Butter oder Käsecreme
6 Scheiben Baguette-Salami
3 Cornichons
1 Fleischtomate (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle (optional, nur für Tomatenscheiben)

Käsecreme (optional):

50 g Gorgonzola pikant
40 g Butter
50 g Quark 20%
3 EL Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Oregano
1 Prise Cayenne-Pfeffer

1. Runde Scheiben aus den Toastbroten ausstechen. (Machen wir mit dem Oberteil eines Shakers).

2. Weißbrotscheiben buttern oder alternativ mit Käsecreme bestreichen. Salami eventuell auch ausstechen und auflegen.

3. Aus den Cornichons längs 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und die Brote damit garnieren.

4. Alternativ dazu dünne Scheiben einer Fleischtomate ausstechen und auflegen. Leicht salzen und pfeffern.

Käsecreme (optional):

1. Butter in Rührschüssel mit der Sahne schaumig rühren. Quark und Gorgonzola einarbeiten, am besten mit einem elektrischen Handrührgerät.

2. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Cayenne-Pfeffer pikant abschmecken.

Hinweise:

Die Scheiben essen sich leichter, wenn man sie noch weiter teilt, siehe Bild.

Die Käsecreme würde mengenmäßig für ca. 10-15 Stück reichen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. ca. 5 min (für 6 Stück, Variante mit Butter), Partygerichte, Canapés, belegte Brote, Wurstwaren, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023