

Canapés mit Wachtelei



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Eichblattsalat etc.)

Remoulade aus der Tube

12 Wachteleier

Dill (optional)

1. Wachteleier mit einem Eierpiekser einstechen und ca. 4 Minuten kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Schalen und halbieren.

2. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

3. Etwas Remoulade aufbringen und die Wachteleihälften aufsetzen. Optional mit etwas Dill garnieren.

Hinweise:

Eine einfache Variante sind kleine Dreiecke aus Toastbrot, mit einem Klacks Remoulade und jeweils nur einer Wachteleihälfte.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Partygerichte, Canapés, belegte Brote, Ei, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023