

Canapés mit Kräuterfrischkäse



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Eichblattsalat oder Eissalat)

120-150 g Kräuterfrischkäse

1/4 einer roten Paprika

12 Salzbrezeln (optional)

Kresse (optional)

1. 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.

2. Paprika in 1 cm breite Streifen schneiden, mit einem Sparschäler die Haut abziehen. Dann die Streifen nochmals teilen und in gefällige Stückchen für die Dekoration teilen.

3. Mit einer Sterntülle gut gekühlten Kräuterfrischkäse aufbringen, mit Paprika garnieren. Optional auch noch mit

Salzbrezeln und Kresse dekorieren.

Hinweise:

Wenn man keine Sterntülle hat, nimmt man einen Gefrierbeutel, füllt den Kräuterkäse ein, schneidet eine Ecke gezackt ab und kann so den Kräuterkäse dekorativ aufbringen.

Eissalatblätter halten sich länger am Buffet als Blätter vom grünen Salat.

Die Salzbrezeln erst ganz kurz vor dem Servieren aufstecken, sie werden sonst weich.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Frischkäse, international

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023