

# Canapés mit Lachsschinken



## Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

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

12 Scheiben dünn geschnittener Lachsschinken

Remoulade

1/2 einer roten Paprika

6 Cornichons

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 putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden, mit einem Sparschäler die Haut abziehen. Dann die Streifen nochmals teilen.

3. Einen Strang Remoulade auf jede Scheibe geben, Lachsschinken gefällig rollen, einen Streifen Paprika einschleiben und oben mit

halbierten Cornichons garnieren.

## Hinweise:

Für die Garnitur kann man natürlich auch viele andere sauer eingelegte Gemüse verwenden, wie zum Beispiel Silberzwiebeln, Karotten, kleine Maiskölbchen, eingelegte Paprika etc.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Schinken, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023