

# Canapés mit Stremel-Lachs



## Zutaten für 5-7 Stück:

5-7 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

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

150 g Stremel Lachs

5-7 TL Sahnemeerrettich

5-7 Schnittlauchhalme für die Dekoration (optional)

Dill als Garnitur (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. Auf jede Brotscheibe ca. 20 g Stremel-Lachs verteilen und einen Klacks Sahnemeerrettich darauf geben. Optional mit Schnittlauch oder Dill garnieren.

## Hinweise:

Den Stremel-Lachs am besten in zwei kleinen Scheiben auf die Canapés geben.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, Canapés, Fisch, Räucherlachs, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023