

# Canapés mit Roastbeef



## Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

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

12 dünne Scheiben Roastbeef

Sahnemeerrettich

Röstzwiebeln

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. Roastbeef-Scheiben aufrollen. Wenn sie etwas dicker sein sollten, halbieren. Auflegen.

3. Jeweils einen Klacks Sahnemeerrettich auf die Roastbeef-Röllchen geben und mit wenig Röstzwiebeln bestreuen.

## Hinweise:

Eissalatblätter halten sich länger am Buffet als Blätter vom Eichblattsalat oder grünem Salat.

Röstzwiebeln gibt es fertig zu kaufen. Selber machen: siehe eigenes Rezept dafür unter der Rubrik Grundrezepte.

## Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Fleisch, Rind, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023