

Canapés mit Baguette-Salami



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

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

12 Scheiben französische Baguette-Salami

3-6 Cornichons

12 kleine eingelegte Maiskölbchen

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. Cornichons längs halbieren oder vierteln. Maiskölbchen halbieren. Größere Maiskölbchen entsprechend teilen.

3. Die Baguette-Salamischeiben in Form einer Tüte rollen und auflegen. In das Innere ein Stückchen Cornichon legen, obenauf zwei Stückchen Maiskölbchen über Kreuz.

Hinweise:

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

Alternativ zu Maiskölbchen nimmt man z.B. halbierte Silberzwiebeln und/oder eingelegte Paprikastreifen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Wurst, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023