

Canapés mit Tartar und Kapern



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

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

120 g Tartar

Salz, Pfeffer aus der Mühle

48 eingelegte Kapern (60-90 g Abtropfgewicht)

6 eingelegte Silberzwiebeln

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. Je einen Teelöffel Tartar auf den Broten verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je vier Kapern und einer halbierten Silberzwiebel garnieren.

Hinweise:

Canapés mit Tartar sollten immer möglichst frisch zubereitet werden und bis zum Servieren kalt gestellt werden.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023