

Canapés mit Weichkäse, Trauben und Kiwi



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder
Parisienne

weiche Butter

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

400-500 g Weichkäse

rote Trauben (möglichst
kernlos)

1-2 Kiwis

1. Baguette leicht schräg
in 12-15 mm dicke
Scheiben schneiden,
dünn mit Butter bestrei-
chen. Blattsalat waschen
und trocknen. Gebutterte
Scheiben mit passend
gezupften oder geschnit-
ten Salatblättern belegen.

2. Trauben waschen und
halbieren. Eventuell Kerne
entfernen. Kiwis schälen,
längs vierteln und in
dünnere Scheiben
schneiden.

3. Weichkäse in passende
Scheiben schneiden bzw.
vorsichtig aufstreichen,
wenn er schon sehr
cremig sein sollte. Mit
Trauben und Kiwi garnie-
ren.

Hinweise:

Für den Käse kann man
verschiedenste Sorten
verwenden. Wichtig ist, dass
er gut gereift ist. Bei
manchen Sorten sollte man
die Rinde vorher weg-
schneiden.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca.
15 min, Partygerichte,
Canapés, Käse, internatio-
nal

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023