

Canapés mit Bresaola



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

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

12 Scheiben dünn geschnittenes Bresaola

6-9 TL Sahnemeerrettich

Rosa Beeren als Dekoration (optional)

3-6 Orangenscheiben (alternativ zu Sahnemeerrettich und Rosa Beeren)

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 eine Scheibe Bresaola etwas falten und auf die Brote geben.

3. Einen Klacks Sahnemeerrettich auf die Bresaola-Scheiben setzen und optional mit einigen Rosa Beeren garnieren.

4. Alternativ die Schale und das Weiße von Orangenscheiben wegschneiden, in gefällige

Stückchen teilen und auflegen.

Hinweise:

Wenn man Taleggio-Käse hat: Einen kleinen Riegel davon anstelle anderer Deko auflegen, passt geschmacklich sehr gut zu Bresaola.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023