

# Canapés mit geräucherter Putenbrust und Paprika



## Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder  
Parisienne

weiche Butter

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

12 Scheiben dünn geschnittene  
geräucherte Putenbrust

1 rote Paprika

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 geschnitte-  
nen Salatblättern belegen.

2. Paprika halbieren,  
putzen, entkernen und  
weiße Häute wegschnei-  
den sowie in gefällige  
Streifen schneiden.

3. Putenbrustscheiben  
falten, auflegen, mit  
Paprikastreifen garnieren.  
Wenn die Scheiben zu  
groß sein sollten: entspre-  
chend teilen.

## Hinweise:

Für die Garnitur kann man  
natürlich auch andere  
Sachen verwenden, wie  
zum Beispiel eingelegte  
Silberzwiebeln, Karotten,  
kleine Maiskölbchen,  
geröstete Paprika etc.

## Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023