

Canapés mit Mortadella und Olivenscheiben



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 Mortadella

Olivenscheiben aus dem Glas

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. Mortadellascheiben gefällig falten, auflegen, mit Olivenscheiben garnieren.

Hinweise:

Mortadella als Belag für die Canapés hält sich am Buffet nicht so lange frisch wie zum Beispiel gekochter oder roher Schinken, Salami oder geräucherte Putenbrust.

Deshalb darauf achten, dass diese Canapés nicht zu lange liegen und erst kurz vor Beginn aus der Kühlung nehmen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, Canapés, Wurst, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023