

Canapés mit kaltem Braten



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter oder Salatcreme

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

12 dünne Scheiben kalter Braten (z.B. Schweinebraten vom Vortag)

mittelscharfer Senf oder Salatcreme

1 rote Paprika und/oder

12 Kirschtomaten

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Alternativ zur Butter die Brotscheiben etwas dicker mit Salatcreme bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Kalten Braten mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Wenn die Scheiben sehr groß sind, eventuell teilen. Mit Senf oder Salatcreme bestreichen, zusammenfalten und auflegen.

3. Rote Paprika in dünne Streifen schneiden, optional mit einem Sparschäler die Haut abziehen und die Canapés mit den Streifen garnieren. Alternativ mit halbierten Kirschtomaten belegen.

Hinweise:

Selbstverständlich eignet sich auch eingelegtes Gemüse, wie Essiggurken oder geröstete Paprika, als Garnitur.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, zum Bier, Fleisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023