

Mini-Canapés mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich



Zutaten für 12 Stück:

3 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

Sahnemeerrettich aus dem
Glas

ca. 150 g Räucherlachs

einige Zweige frischer Dill
(optional)

Deutscher Kaviar (optional)

1. Toastbrot entrinden und
mit Sahnemeerrettich
bestreichen.

2. Mit Räucherlachs
belegen und in jeweils vier
Teile schneiden. Eventuell
auch diagonal teilen.

3. Optional mit frischem
Dill dekorieren. Oder auch
mit etwas Deutschem
Kaviar.

Hinweise:

Ein blitzschnell hergerichte-
ter Begleiter zum Aperitif,
schmeckt aber sehr gut, mit
dem Sahnemeerrettich ist
das schön intensiv.

Schlagworte:

Sehr leicht, Zubereitung ca.
5 min für eine ganze Platte,
Partygerichte, zum Aperitif,
Canapés, Räucherlachs,
international

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021