

Canapés mit Lachs, Braten und Käse

Zutaten:

12 Scheiben Baguette (dünn geschnitten), Butter, 4 Scheiben kalter Braten (Schweine- oder Rinderbraten), Trauben, 6 EL Mayonnaise, Curry, Pfeffer, 4 Scheiben Lachs, Dill, Sahnemeerrettich, Käse, 4 EL Wein- oder Sekt-Gelee. Zu Braten oder Käse empfehlen wir Vinchili oder IngVino.

Zubereitung:

Die Baguettescheiben mit Butter bestreichen. 4 Scheiben mit Lachs, die anderen mit kaltem Braten und Käse belegen. Wein-Gelee in einem Topf vorsichtig erhitzen und die Canapés damit bestreichen. Den Lachs nun mit Dill und Sahnemeerrettich garnieren. Für den Braten die Mayonnaise mit Curry und Pfeffer abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und nach Belieben Rosetten spritzen, anschließend mit Trauben garnieren.

Guten Appetit!



Rezept Nr. 3

Canapés mit Lachs, Braten und Käse



**Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee**