

Mini-Canapés mit Lachsfleisch auf Sour Cream



Zutaten für 12 Stück:

3 Scheiben Kastenbrot (Roggen)

2-3 EL Sour Cream

3 Scheiben Lachsfleisch

6 TL Remoulade

12 Kapern

1. Kastenbrote etwas dicker mit Sour Cream bestreichen und mit Lachsfleisch belegen.

2. Die belegten Brote mit einem scharfen Messer vierteln.

3. Jedes Viertel mit einem Klecks Remoulade und einer Kaper garnieren.

Hinweise:

Die Qualität dieser Mini-Canapés hängt stark von der Qualität des Lachsfileisches ab. Am besten dünn geschnittenes, zartes Lachsfileisch mit einem Kräuterrand wählen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, Canapés, Schinken, international