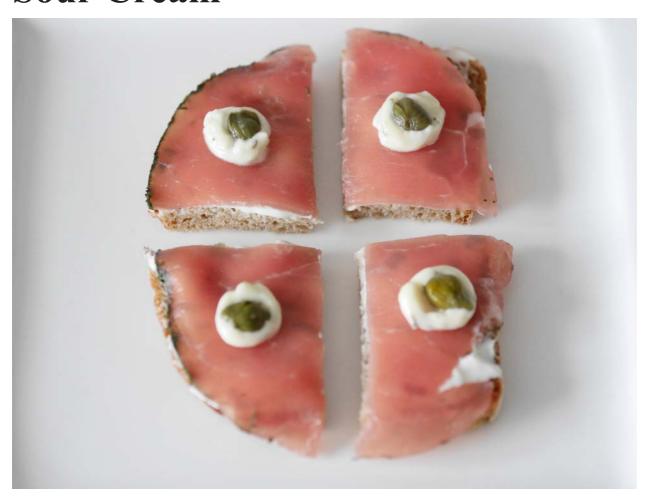
## Mini-Canapés mit Lachsfleisch auf Sour Cream



## 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 Lachsfleisches ab. Am besten dünn geschnittenes, zartes Lachsfleisch mit einem Kräuterrand wählen.

## Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023