Lachs-Canapés

Sieht toll aus, schmeckt wunderbar und ist ganz leicht zu machen: Rezept für Lachs-Canapés mit Frischkäse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 g	Räucherlachs
6 Scheiben	Vollkornbrot
100 g	Frischkäse
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Dille (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Lachs-Canapés den Frischkäse in eine Schüssel füllen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und verrühren. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden, unter den Frischkäse heben.

2. Aus den Brotscheiben Kreise ausstechen, diese mit der Frischkäsecreme bestreichen. Die Lachsscheiben längs halbieren, aufrollen und auf die Brotkreise setzen. Den Dill waschen, trockenschütteln und grob schneiden, die Canapés mit dem Dill garnieren.

Tipp

Für die Lachs-Canapés kann man anstelle von Vollkornbrot auch Toast oder Baguettescheiben verwenden.