

Canapés auf Ciabattini-Basis



Zutaten:

Kleine Ciabattini- Brötchen zum Aufbacken
Frischkäse
Räucherlachs
Sahnemerrettich, Dill (optional)
diverse Schinkensorten
geräucherte Putenbrust
Mortadella
Lachsschinken
Obatzter
Mixed Pickles
Essiggurken
Radieschen
schwarze und grüne Oliven (entsteint)
Leberpastete
Wildpreiselbeeren

Variante mit Frischkäse und Belag:

1. Ciabattini-Brötchen nach Vorschrift aufbacken. Halbieren und mit Frischkäse bestreichen.
- 2a. Mit Räucherlachs belegen, Sahnemerrettich aufbringen, optional Dill, Schnittlauch, Petersilie.
- 2b. Mit Schinken belegen, mit halbierten Cornichons oder Mixed Pickles garnieren.
- 2c. Geräucherte Truthahnbrust oder Mortadella auflegen, mit Olivenscheiben garnieren.

Variante "Pain bagnat":

Vinaigrette aus etwas Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Olivenöl rühren und die Brötchen damit beträufeln. Das eignet sich als Grundlage für jede Art von Schinken und Wurst (außer Streichwurst und Mettwurst).

Variante Streichwurst:

Leberpastete, Mettwurst, Schweinemett in Verbindung mit fein geschnittener Essiggurke. Leberpastete vorzugsweise auch mit Wildpreiselbeeren.

Variante Obatzter:

Mit dem Käse bestreichen, mit Radieschen-scheiben garnieren.

Hinweise:

Das ist mit die schnellste und einfachste Art für Canapés. Da die Brötchen nicht zu klein sind, hält sich die Arbeit in Grenzen.

Andererseits wirken diese Brötchen auch nicht grob.

Mengen: Für einen längeren Empfang 4-5 Brötchenhälften pro Person rechnen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung (für 20 Stück) ca. 30-40 min, Partygerichte, Canapés, belegte Brote, international

Rezept und Foto: Walter Stand 09.01.2023