

Canapés mit Ajvar und gehacktem Ei



Zutaten für 4-6 Stück:

4-6 Scheiben Baguette oder
Parisiene
weiche Butter
Salatblätter von grünen Salaten
(Kopfsalat, alternativ Lollo
Biondo, Eichblattsalat etc.)
1 gehäufte EL Ajvar (aus dem
Glas, Fertiggericht)
1 gekochtes Ei
2-3 Cornichons

Variante mit Toastbrot:

3 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art
1 gehäufte EL Ajvar (aus dem
Glas, Fertiggericht)
1 gekochtes Ei
1-2 Essiggurken

1. Ei etwa 10 min hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Schalen und fein hacken. Mit 1 gehäufte EL Ajvar mischen.
2. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.
3. Mit dem Ajvar-Ei-Gemisch etwas dicker bestreichen.
4. Cornichons vierteln und über Kreuz auflegen.

Variante mit Toastbrot:

1. Ei etwa 10 min hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Schalen und fein hacken. Mit 1 gehäufte EL Ajvar mischen.
2. Toastbrote entrinden und mit dem Ajvar-Ei-Gemisch etwas dicker bestreichen.
3. Optional Essiggurken sehr fein schneiden und auflegen.
4. Toastbrote diagonal teilen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Partygerichte, Canapés, vegetarisch, südosteuropäisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023