

Canapés mit Schweinemett



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Eichblattsalat oder Eissalat)

120-180 g Schweinemett

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 einer roten Paprika

6 eingelegte Silberzwiebeln

1. 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.

2. Paprika putzen und in 1 cm breite Streifen schneiden, mit einem Sparschäler die Haut abziehen. Dann die Streifen in gefällige Rauten schneiden.

3. Je einen Teelöffel Schweinemett auf den Broten verteilen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Paprikarauten und

halbierten Silberzwiebeln garnieren.

Hinweise:

Canapés mit Schweinemett sollten immer möglichst frisch zubereitet werden und bis zum Servieren kalt gestellt werden.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023