

# Canapés mit Fleischsalat



## Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

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

2-3 Eier

12 TL Fleischsalat

1-2 Essiggurken

1 Tomate

Radieschen (optional)

1. Eier in 10 Minuten hart kochen. Abschrecken, abkühlen lassen. Mit einem Eierschneider längs in Scheiben schneiden.

2. Tomate kurz überbrühen, Haut abziehen und achteln. Kerne und Stege entfernen, sodass 8 Tomatenfilets entstehen.

3. Essiggurke mit einem Buntmesser schräg in Scheiben schneiden.

4. Optional Radieschen waschen, trocknen und in Kronen schneiden.

5. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestrei-

chen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

6. Auf der Hälfte der Baguette-Scheiben Eischeiben auflegen. Jeweils ca. einen TL Fleischsalat darauf geben. Mit Essiggurken-scheiben alternierend zu Tomatenfilets garnieren.

7. Auf die Baguette-Scheiben ohne Ei entsprechend mehr Fleischsalat geben und auch mal mit Radieschenkronen garnieren.

## Hinweise:

Diese Canapés genießt man am besten auf Tellern und mit Messer und Gabel.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Partygerichte, Canapés, 50er Jahre, Wurstwaren, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023