Roggenbrottaler mit Sour Cream und Lachsfleisch mit Pfefferrand

Zutaten für 3 Stück:

3 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

Sour Cream mit Frühlingskräutern

3 Scheiben Lachsfleisch mit Pfefferrand (alternativ: Lachsschinken)

2-3 grüne Oliven, mit Paprikapaste gefüllt

besonderer Hilfsmittel:

Ausstecher 8 cm

1. Roggenbrot rund ausstechen. Etwas dicker mit Sour Cream bestreichen.

2. Lachsfleisch zurechtschneiden und auflegen.

3. Halbieren und mit Olivenscheiben dekorieren.

Hinweise:

Lachsfleisch ist in der Regel weicher als Lachsschinken. Bei Gästen immer mit anderen Canapés zusammen anbieten.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Partygerichte, Roggenbrottaler, Wurstwaren, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München