Mini-Canapés mit Blauschimmel-Weichkäse, Trauben und Walnüssen

Zutaten für 12 Stück:

Roggenbrot (Kasten), 3 Scheiben

Butter

krause Salatblätter

Blauschimmel-Weichkäse (bevorzugt Bavaria Blue mild)

3 kernlose blaue Trauben

3 Walnüsse

1. Roggenbrotscheiben in je vier Teile schneiden. Dünn buttern, mit passend geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Blauschimmel-Weichkäse in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und passend teilen.

3. Käsescheiben auflegen und mit halbierten oder geviertelten Trauben, alternativ mit Walnusshälften belegen.

Hinweise:

Als Alternative zum Kasten-Roggenbrot kann man zum Beispiel ein Roggen-Baguette oder auch ein dünneres anderes Baguette verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, Canapés, vegetarisch, Käse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München