

# Canapés

## Zutaten

- 1 Baguette
- Butter
- Kopfsalat
- Geräucherter Lachs
- Tatar Hackfleisch
- Bresso Frischkäse
- gekochter Schinken
- gekochte Eier
- Wurst (Pâté, Salami...)
- Salz, Pfeffer, Meerrettich
- Dill, Schnittlauch, Petersilie
- Radieschen, grüne Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika
- Cocktailkirschen, Kiwi, Orange, Mandarinen, Trauben

## Zubereitung

Schneiden Sie zunächst dünne Scheiben vom Baguette und bestreichen Sie diese dünn mit Butter.

Belegen Sie dann die Brotscheiben mit den oben genannten Zutaten, wobei Ihrer Fantasie keine Grenze gesetzt wird. Der Belag wird exakt auf die Größe der Unterlage zugeschnitten.

Garnieren Sie die Canapés nach Belieben.

Der Blatt- oder Kopfsalat wird sowohl als Unterlage als auch als Garnitur verwendet.

## Zubereitungszeit

Ungefähr 30 Minuten. Die Zubereitung ist auch am Vortag möglich.

## Anrichtung

Auf Spiegel-, Glas- oder Silberplatten.  
Servieren Sie dazu einen Sekt oder Champagner.

Bon appétit.

