

Canapés mit Gurkencreme und Kirschtomate



Zutaten für 24 Stück

6 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

12 Kirschtomaten

Gurkenaufstrich:

2 EL Remoulade

2-3 Essiggurken

ein drei Finger breites Stück
Salatgurke

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Brotscheiben entrinden und mit dem Gurkenaufstrich bestreichen.

2. Die Brote diagonal teilen und die Abschnitte nochmals teilen, so erhält man kleine Dreiecke. Oder die entrindeten Brote anders teilen, wie im Bild.

3. Jedes Teil mit der Hälfte einer Kirschtomate belegen. Wenn die Kirschtomaten etwas größer sind, viertelt man sie.

Gurkenaufstrich:

1. Essiggurken und geschälte und entkernte Salatgurke fein hacken, sollten aber noch Biss haben.

2. Mit 2 EL Remoulade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Etwas rustikale Cocktailhäppchen.

Eignen sich gut zum Feierabend-Bier.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Partygerichte, zum Bier, Canapés, belegte Brote, vegetarisch, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023