

Canapèes mit Gravad Lachsrose und Keta Kaviar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- Baguette oder Toastbrot
- Butter
- Crème fraîche
- 1 Bündchen frischer Dill
- Einige knackige Kopfsalatblätter
- Gravad Lachs in Scheiben
- Keta Kaviar

Zubereitungsart

Schritt1

Frisches Toastbrot in großen Scheiben über das ganze Brot geschnitten, mit Butter bestreichen und auf Größe portioniert oder

Schritt2

die Baguette Scheiben mit Butter bestreichen, auslegen.

Schritt3

Ein gezupftes Blättchen Kopfsalat darüber geben.

Schritt4

Crème fraîche mit frischem Pfeffer und fein geschnittenem Dill versetzen.

Schritt5

Etwas auf den Salat geben und eine Scheibe Gravad Lachs zu einer kleinen Rose drehen.

Schritt6

Obenauf setzen und mit einem Teelöffel Keta Kaviar und einem Dillzweig garnieren.

Rezeptart: Canapes **Tags:** dekorativ, lecker, schmeckt jedem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-gravad-lachsrose-und-keta-kaviar/>