



Canapèes mit Mango-Chilistreifen, Mandeln und Gänsebrust

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- 300 g geräucherte Gänsebrust in hauchdünnen Scheiben geschnitten
- 1 frisches, krosses Baguette
- 1 vollreife Mango in dünnen Streifen
- 30 g geröstete Mandelblättchen
- Etwas gemahlener Chili
- Etwas Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mangostreifen mit etwas Chili, Zitronensaft und eventuell etwas Zucker abschmecken und mit den Mandeln mischen.

Schritt2

Auf die gebutterten Baguette Scheiben geben und

Schritt3

jeweils 3 Scheiben Gänsebrust darauf setzen.

Rezeptart: Canapes **Tags:** einfach, mango, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-mango-chilistreifen-mandeln-und-gaensebrust/>