



Warme Baguette Canapées mit Schnittlauchrührei und Räucheraal

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

WEarme Stehempfang Komponente

Zutaten

- 1 Baguette in Scheiben in Brauner Butter knusprig gebraten
- 1 filierter Räucheraal
- 5 - 6 ganze Eier
- 3 El Milch
- Etwas geschlagene Sahne
- (Macht das Rührei besonders zart und leicht)
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss
- 1 El Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Baguettescheiben einzeln in Butter knusprig bräunen, danach etwas salzen und pfeffern.

Schritt2

Die Eier mit 2 El Milch verklappern, die geschlagener Sahne unterheben. Salzen, pfeffern, geriebene Muskatnuss und den Schnittlauch dazu geben.

Schritt3

Ein leichtes, nicht zu fest gebratenes Rührei in heißer Butter herstellen.

Schritt4

Die Brotscheiben "üppig" mit dem „fluffigen“ Schnittlauchrührei belegen und mit 2 dünn

geschnittenen Scheiben Räucheraal belegen.

Schritt5

Auf einer Platte mit Papier Serviette servieren.

Rezeptart: Canapes **Tags:** einfach, nordisch, regional, stehempfang, warme baguette canapès

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/warme-baguette-canapees-mit-schnittlauchruehrei-und-raeucheraal/>