

# Warme Baguette Canapées mit Schnittlauchrührei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-8
- **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' : '5-8', 'yield' : " });
```

Warme Baguette Canapées hier leinfach und ecker

## Zutaten

- 1 Baguette in Scheiben, in brauner Butter knusprig gebraten
- 4 - 5 handelsübliche Rauchforellen
- 5 - 6 ganze Eier
- 2 El Milch
- 2 El geschlagene Sahne
- (Macht das Rührei besonders zart und leicht)
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer, 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 Rauchforelle der Baguettegröße angepasst, schräg in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

#### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt6**

Das Baguette üppig mit dem „fluffigen“ Schnittlauchrührei belegen und 2 dünn geschnittenen Stücken / Scheiben Rauchforelle darüber geben. Mit einem Dillsträußchen garnieren und auf einer Platte mit Papier Manschette, warm servieren.

**Rezeptart:** Canapes **Tags:** einfach, maritim, preiswert, schnell, stehempfang, warme baguette canapées

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