



# 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 fraiche
- 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 fraiche 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/>