



# Vollkorn Canapèes mit Äpfeln - Meerrettich und

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Komponente, Stehempfang, Matjes, Vollkorn Canapèes, Äpfel, Meerrettich

## Zutaten

- 5 - 6 Stück geputzte Holländische Matjesfilets bester Qualität
- 6 - 8 Scheiben Vollkornbrot
- 1 fein gewürfelte Schalotte
- 3 große Cox Orange Äpfel in kleinen Würfeln
- Saft und Abrieb 1/2 Zitrone
- 2 El Meerrettich
- 1 El gute Mayonnaise
- 3 El geschlagene Sahne
- Einige Blätter Kopfsalat, aufgefrischt, abgelaufen
- Etwas frischen Dill, gezupft
- Butter für das Röstbrot
- Salz, Pfeffer und etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in Folgenden Schritten:

### Schritt2

Die Äpfel würfeln, sofort mit dem Zitronensaft und Abrieb versetzen.

### Schritt3

Salzen, pfeffern, eine Prise Zucker und den Meerrettich dazu geben. Die Mayonnaise und die geschlagene Sahne unterheben, kurz halten.

#### **Schritt4**

Das Vollkornbrot in ca. 4 cm große Scheiben rund ausstechen und in brauner Butter knusprig braten.

#### **Schritt5**

Die Matjesfilets schräg in 4 cm große Stücke schneiden.

#### **Schritt6**

Den knackig, aufgefrischten Kopfsalat in passend große Stücke zupfen und das Brot zunächst belegen. (Um ein Durchweichen zu vermeiden)

#### **Schritt7**

1 EL öffel Apfelmeerrettich und 1 - 2 Matjesstücke darüber geben und alles mit einem Dillzweig garnieren.

**Rezeptart:** Canapes **Tags:** komponente, matjes, norddeutsch, saisonal, stehempfang, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vollkorn-canapees-mit-aepfeln-meerrettich-und/>