



Bunt belegte Canapés mit Käse, Oliven und Feigen

Für 10 Schnitten:

.....
10 Scheiben Gastro-Brot, Art. 690
Frischkäse
2 Scheiben Emmentaler
4 Picandu Ziegenkäsetaler
16 Scheiben Speck
2 Feigen
2 Tomaten
4 Scheiben Chorizzo
2 EL Oliven
200 g Karotten
½ TL Kurkuma Pulver
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
Kresse

- ❶ Die Karotten waschen, schälen und anschliessend zusammen mit dem Knoblauch und dem Kurkuma Pulver in einem Topf ca. 20 Minuten dünsten. Danach die Masse mit einem Mixer pürieren.
- ❷ Den Ziegenkäse mit je 4 Scheiben Speck einwickeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Käsetaler darin unter Wenden 4-5 Minuten braun braten.
- ❸ Die Oliven abtropfen lassen. Die Kresse waschen und etwas zerpfücken.
- ❹ Nun die Brotscheiben mit Frischkäse beziehungsweise dem Karottendip bestreichen. Und dann nach Belieben mit Käse, Ziegenkäsetalern, Feigen, Oliven, Chorizzo, Tomaten und Kresse belegen.